
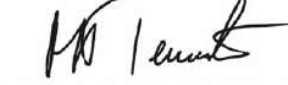


ARACHON




TIBOR SZEMES


F.X. PICHLER


MANFRED TEMENT

96+

A LA CARTE



ARACHON T.FX.T Jahrgang 2019

HERKUNFT Burgenland

REBSORTEN mind. 80% BF, CS, ME

TERROIR Mittelburgenland
Schiefer, Lehm, Löss

WEINBESCHREIBUNG „Jugendliche Farbe, ausgeprägte Nase, Brombeere, kandierte Orange und Mandeln, zarte Würze, Cassis, körperreich, dicht und straffe Struktur, engmaschiges Finish, feinkörniges Tannin, sehr lang anhaltend, Blutorange und Wacholder im Nachhall, eleganter Stil mit ausgezeichnetem Potential.“
Willi Balanjuk

AUSBAU Nach Spontangärung im 500L Bottich für 30 Monate im zum Teil neuen 500L Fass.

ANALYSE Alk. 13,8 % Vol. / 1,2 g/l RZ trocken
5,6 g/l tbS

VERSCHLUSS Naturkork

SPEISENEMPFEHLUNG Fleischgerichte, Pizza & Pasta, gereifter Käse

TRINKREIFE 2024 bis 2042+