


# 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 langanhaltend, 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+