

ARACHON T.FX.T

ARACHON EVOLUTION

ARACHON TFX.T



Jahrgang:	2018
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Arachon T.FX.T
Alkoholgehalt:	13.5
Ausschenktemperatur:	16-18°
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt

Empfehlung

Zu rotem Fleisch und Grilladen, Speisen mit kräftigen Saucen, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

Degustationsnotizen

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive Edelholzwürze, schwarze Beeren, ein Hauch von Lakritze, zart nach Cassis, mineralisch unterlegt. Komplex, stoffig, schwarzes Beerenkonfit, tragende, integrierte Tannine, bleibt gut haften, verfügt über Reifepotenzial.

Produzent

Arachon T.FX.T: Die drei Familien Szemes, F.X. Pichler und Tement schufen mit ihrer Vision ARACHON T.FX.T einen grossen österreichischen Rotwein, in den ihr Know-how und ihre Erfahrung einfließen. Die drei Weinpersönlichkeiten, die Begeisterungsfähigkeit der Vereinten Winzer Blaufränkischland und Kellermeister Josef Pusch ermöglichten es, einen Premium-Rotwein internationalen Charakters in konkurrenzfähigen Mengen anzubieten. ARACHON T.FX.T, eine Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, feierte mit dem Jahrgang 2005 die zehnte Auflage.