



ARACHON T.FX.T

Das ist der Name des ersten Weines und zugleich der mittelalterliche Name des Weinbauortes Horitschon (anno 1540). Dieser Wein soll das volle Potenzial des österreichischen Rotweines widerspiegeln – geprägt durch den Geschmack des burgenländischen Terroirs. Der karge Glimmerschiefer verleiht dem Wein am Gaumen Eleganz, Mineralität und Salzigkeit. Die Mischung mit schwereren Lehm- und Lössböden macht den Wein vollmundig und dicht; gleichzeitig erhöht sich dadurch seine Komplexität.

Cuveé: 80% Blaufränkisch, 10% Zweigelt,
5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon,

Ertrag Ø: 4.000-5000 kg/Ha

Terroir: Glimmerschiefer, Lehm, Löss

Lesetermin: Anfang bis Mitte Oktober,
abhängig von Lagen und Sorten

Vergärung: Holzgärstände und
500 Liter Holzbottich

Maischekontakt: 20 Tage

Ausbau: 18–20 Monate in zum Teil
neuen 500 Liter Fässern

Alkohol: 13 Vol-%

Säure: 5-6 g/l

Restzucker: 1,0 g/l