



A'Kira 2009

T.FX.T

Charakter:

Jedná se o jemné a velmi elegantní víno, které kvasilo v nerezových tancích a následně bylo školené po dobu 12 měsíců v použitých francouzských sudech typu barrique, kde bylo předtím školené vlašské víno tohoto vinařství, víno Arachon. Je rubínové barvy s fialkovými odlesky, ve vůni lze nalézt tóny přezrálých černých plodů, švestek a višní. Plně strukturované s hedvábnými taniny, delší dochutí díky své jemné kyselině. Svým charakterem se velmi přibližuje velkým světovým vínům a ne Frankovce, tak jak ji známe.

Vinice:

Region: Rakousko - oblast
Mittelburgenland

Odrůdy: 100% Frankovka

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2012 - 2020

Analytické hodnoty:

Alkohol: 13%
Zbytkový cukr: 2,1 g/l
Kyselina: 5,3 g/l

Doporučení k pokrmům: K pokrmům z telecího masa a jakémukoliv druhu těstovin.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 14°C



T. Pichler

M. Tement

F.X. Szemes

Tří velcí producenti – Manfred Tement (Südsteiermark), F.X. Pichler (Wachau) a Tibor Szemes (Burgenland) spojili své síly, aby vzniklo v polovině 90. let nové vinařství produkující vína té nejvyšší kvality, která budou schopna konkurovat těm nejlepším světovým červeným vínům. Pro svůj záměr použili své monogramy a název Arachon, starý název města Horitschon používaný kolem roku 1540, které se nachází na rakousko-maďarské hranici v oblasti Mittelburgenlandu. Přes jejich bohaté vinařské zkušenosti se hlavním sklepmistrem stal Josef Pusch, který zodpovídá za vznik pouze dvou červených vín, která zde vznikají. Jsou to vína: Arachon Evolution jako vlajková loď a a’Kira, jako druhé víno. Zvláštností je jejich sklep, postavený ve stylu nejmodernějších sklepů v Bordeaux, který je inspirací celému regionu. Sudy používají od standardního typu barrique po velké slavonské sudy o obsahu několika hektolitřů.