



# AURA

by HENRICI

## 2019 RIESLING trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank.

### ANALYSEWERTE

RZ 7,8 g/l | Säure 7,0 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

### WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und mit zartgrünen Reflexen läuft der Riesling in das Glas. Das Bukett wirkt hell fruchtig, blumig und verführerisch. Es zeigen sich Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen, Hundsrose und Holunderblüten aber auch Noten von Aprikosen, Pfirsich, Bergamotte und Orangenzesten. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, was die ganze Aromenpracht im Rachenraum noch einmal zum Leuchten bringt. Ebenso zeichnet den Riesling eine ideale Balance zwischen frischer Säure, Extrakt, zart phenolischer Struktur und leichtem Körper aus. Ein verspielter und leichtfüßiger Wein bei dem die Flasche schneller leer ist, als einem lieb sein kann.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Es ist ein Wein der auch ohne Essen schmeckt und mit dem man die Nacht durchfeiern kann. Mit seiner wohltemperierten Fruchtigkeit passt er aber auch zu Sushi, Sashimi oder zu Salaten die mit feiner Süße spielen wie Avocadosalat mit Papaya, Limette und Koriander.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# Γ AURA

by HENRICI

## 2019 WEISSER BURGUNDER trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank und 500l Tonneau.

### ANALYSEWERTE

RZ 4,9 g/l | Säure 6,6 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

### WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und hellgelb läuft der Weissburgunder in das Glas. Das Bukett ist dominiert von saftigen Fruchtaromen wie Birne, Marille und Melone. Hinzu kommen Noten von Holunderblüten, Cashew-Kernen und süßem Hefegebäck wie Brioche. Trocken ausgebaut, bekommt dieser Wein durch eine feine Gerbstoffstruktur einen herrlichen Biss im Finish. Die Säure ist belebend frisch, der Körper angenehm leicht und im Nachhall findet ein anregendes Spiel zwischen saftiger Frucht und herbem Charakter statt. Es ist ein gut strukturierter Weissburgunder der Trinkfreude mit Anspruch verbindet.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu feinen Vorspeisen wie Vitello Tonnato oder Mousse von Räucherfischen aber er ist auch der ideale Begleiter zur Spargelsaison.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# Γ AURA

by HENRICI

## 2019 SAUVIGNON BLANC trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im Edelstahltank.

### ANALYSEWERTE

RZ 4,4 g/l | Säure 7,4 g/l | Alkohol 13,0 Vol.%

### WEINBESCHREIBUNG

Mit einem hellen Limonengelb läuft dieser Weißwein in das Glas. Es ist kein Sauvignon Blanc der einen sofort mit plakativen Aromen anspringt. Angenehm schälen sich die komplexen Aromen von Zitronenmelisse, Grapefruitzesten, Mandarine, Stachelbeeren, Melone, Minze und Fenchelsamen heraus. Die präzisen Fruchtnoten sind mit Schmelz und einem mittelkräftigen Körper unterfüttert. Der Wein ist trocken und animierend frisch in der Säure. Im Finish wirken noch lange Aromen nach, die an kandierte Bitterorangen erinnern. Es ist ein Sauvignon Blanc mit Raffinesse sowie Struktur und damit einer der eben nicht nur von seiner Aromenfülle lebt.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu Speisen die mit grasig-fruchtigem Olivenöl verfeinert wurden, wie viele Tapas, Antipasti oder Mezze. Ebenso begleitet der Sauvignon Blanc raffinierte vegetarische Gerichte zum Beispiel auf Basis von Fenchel aber auch Lachsgerichte.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# Γ AURA

by HENRICI

## 2019 GRAUER BURGUNDER trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im Edelstahltank.

### ANALYSEWERTE

RZ 6,3 g/l | Säure 6,4 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

### WEINBESCHREIBUNG

Brillant hellgelb und spritzig zeigt sich der Grauburgunder im Glas. Beim ersten Hineinriechen wirkt der Wein angenehm verhalten. Nach dem Schwenken kommen Aromen von reifen Nektarinen, Spätapfel, geröstete Haselnüsse und ein Hauch von Piment und Kaminrauch zum Vorschein. Der Auftakt am Gaumen wirkt cremig aber im Finish animiert der Wein mit seiner trockenen und herzhaften Art. Die Säure ist moderat und der Nachhall angenehm herb und zart salzig. Der Wein ist mit 12,5% Alkohol leicht und bringt trotzdem das nötige Gewicht mit, um als universeller Speisenbegleiter viel Freude zu machen.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zur Vesper mit geräuchertem Speck, mittelaltem Bergkäse, Radieschen und Schnittlauch, aber auch zu Pilzgerichten wie Züricher Geschnetzeltem oder gebratenen Austernpilzen.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# AURA

by HENRICI

## 2019 ROSÉ trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. 100% Spätburgunder. Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die schonende Pressung und anschließend die Gärung im Edelstahltank.

### ANALYSEWERTE

RZ 6,7 g/l | Säure 7,1 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

### WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und hell erdbeerrot läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist intensiv duftig und fruchtbetont. Es kommen Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren, Süßkirschen, Hagebutten, Hibiskus, Minze und süßem Hefengebäck zum Vorschein. Durch den angenehm trockenen Ausbau wird diese Fruchtfülle am Gaumen noch einmal betont. Leichter Körper, moderat frische Säure und dezente Spritzigkeit runden den Sommergenuss ab.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu dem saftigen Trinkvergnügen passt das Wort „Terrassenwein“. Aber dieser Rosé schmeckt auch zu gegrilltem Gemüse oder Sommersalaten wie „Salade Nicoise“, dem Klassiker mit Thunfisch, Eiern, reifen Tomaten, grünen Bohnen und ordentlich Knoblauch in der Vinaigrette.

*Romana Echensperger, Master of Wine*

