



Γ AURA

by HENRICI

2025 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2025

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im
Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,5 g/l | Säure: 6,0 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Kräftig hellgelb läuft der Grauburgunder ins Glas. Das Bukett ist mittelkräftig, fruchtig und würzig. Nach etwas Schwenken kommen Aromen von reifen Aprikosen, Galia-Melone, Bananenchips, aber auch Zitronenmelisse, Haselnüsse und rauchige Würze zum Vorschein. Der Wein wirkt animierend trocken, auch weil ein feiner Gerbstoffbiss im Finish für Herbheit sorgt. Unterlegt mit moderater Säure sowie Fruchtschmelz, wirkt der Wein ebenso zugänglich wie saftig. Mit moderaten 12,5 % Alkohol und mittelkräftigem Körper ausgestattet, ist er ein Allrounder zu viele Gerichten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Schmeckt zur gebratenen Poulardenbrust mit Pilzgemüse, zu Schweinemedallions in Pfefferrahm oder zur Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckwürfeln.

Romana Echensperger, Master of Wine

