



F. AURA
by HENRIGI

2025 RIESLING trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Ende September 2025
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 6,8 g/l | Säure: 6,7 g/l | Alkohol: 12,0% vol.

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und mit einem satten Limonengelb läuft der Riesling ins Glas. Der Duft ist intensiv und geprägt von fruchtigen wie floralen Noten. Es zeigen sich Aromen von Weinbergspfirsich, Ananas, Zitruszeste, Minze, Holunderblüte, aber auch mineralische Anklänge. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Am Gaumen überzeugt ein feines Spiel zwischen Fruchtschmelz und saftiger Textur. Es ist ein süffiger wie gefälliger Riesling, den man unkompliziert mit oder ohne Speise dazu genießen kann.

SPEISEEMPFEHLUNG

Schmeckt zu Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Miesmuscheln im Weißweinsud oder zu vegetarischen Vorspeisen wie Fenchelsalat oder Avocado-Carpaccio mit Limette und Olivenöl.

Romana Echensperger, Master of Wine

