



F. AURA
by HENRIGI

2022 ROTE CUVÉE trocken

VINIFIKATION

Rebsorten: Regent, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder
Offene Maischegärung, sanfte Pressung und anschließende
Reifung in neuen und mehrfach belegten Holzfässern.
Abfüllung: Anfang November 2025

ANALYSEWERTE

RZ: 5,7 g/l | Säure: 5,2 g/l | Alkohol: 12,0 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Mit einem intensiven Purpurrot läuft dieser Rotwein ins Glas. Das Bukett ist intensiv und vielschichtig. Es zeigen sich Aromen von Süßkirschen, Himbeeren, roten Johannisbeeren, aber auch mediterranen Kräutern, Unterholz, Kakao sowie Vanille, Nelke und Toast vom dezenten Holzfassausbau. Der Rotwein besticht mit seiner mundfüllend seidigen Textur. Er ist trocken ausgebaut. Die angenehm frische Säure und das moderate Gerbstoffgerüst werden mühelos von der intensiven Frucht getragen. Ein saftiger Rotwein mit viel Struktur und Trinkfluss.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu kräftigen Pastagerichten, etwa mit Wildschweinsugo, zu Chili sin oder con carne, aber auch leicht gekühlt zu gegrilltem Lachs mit Schmorgemüse.

Romana Echensperger, Master of Wine

