



# Γ AURA

by HENRICI

## 2025 SAUVIGNON BLANC trocken

### VINIFIKATION

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

### ANALYSEWERTE

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

### WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und mit grünen Reflexen zeigt sich der Sauvignon Blanc im Glas. Das Bukett ist intensiv und geprägt von grasigen wie fruchtigen Noten. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Melone, Maracuja, aber auch Zitronenmelisse, Buchsbaum, Brennnessel und mineralische Anklänge. Der Wein ist mittelkräftig im Körper und trocken ausgebaut. Noch lange wirken die intensiven Aromen im Finish nach. Ein zugänglicher Weißwein, der mit seiner Sortentypizität begeistert.

### SPEISEEMPFEHLUNG

In Dillbutter gebratener Lachs oder Saibling, Grüner-Spargel-Salat, Grillgemüse oder Pasta Vongole.

*Romana Echensperger, Master of Wine*

