



FAURA

by HENRICI

2025 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2025
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank und 500-l-Tonneau

ANALYSEWERTE

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

WEINBESCHREIBUNG

Brillant limonengelb und spritzig läuft der Weißburgunder ins Glas. Das Bukett ist dezent und geprägt von floralen wie fruchtigen Aromen. Es zeigen sich Noten von Holunderblüte, Williams-Christ-Birne, Golden-Delicious-Apfel, Zitruszeste und Cashewkern. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Es ist ein saftiger wie zugänglicher Wein, der ein breites Publikum ansprechen wird.

SPEISEEMPFEHLUNG

Schmeckt zu unkomplizierten Alltagsgerichten wie einer Quiche mit Spargel und Lachs, Sommersalat mit Ziegenkäse oder einer mit Basilikum und Parmesan verfeinerte Pasta al Limone.

Romana Echensperger, Master of Wine

