



AURA

by HENRIGHI

2022 CHARDONNAY trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2022

Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank und Barriquefässern

ANALYSEWERTE

RZ: 4,7 g/l | Säure: 4,9 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und leuchtend hellgelb zeigt sich der Chardonnay im Glas. Der Wein ist nur zu 20% im für die Rebsorte typischen Holzfass ausgebaut und behält dadurch die frische Frucht. Das intensive Bukett lebt von exotischen wie sahnigen Noten. Im Glas zeigen sich Aromen von Guave, Melone, Ananas, Blutorange aber auch frische Butter und Mandeln. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Die Säure ist moderat, der Körper mittelkräftig und im Finish dominiert der saftige Fruchtschmelz. Es ist ein Wein mit guter Struktur, der universell zum Essen eingesetzt werden kann.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Wein der zu gegrillten Scampispiessen oder zu gratinierten Gemüsegerichten passt, aber auch mühelos exotisch gewürzte Speisen begleitet wie Take-Away-Gerichte vom thailändischen Lieblingsrestaurant.

Romana Echensperger, Master of Wine

