



Γ AURA

by HENRIGHI

2022 ROSÉ trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2022

Rebsorten: 100 % Spätburgunder

Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die schonende Pressung und anschließend die Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,7 g/l | Säure: 6,0 g/l | Alkohol: 11,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Mit einem leuchtenden Lachston und erdbeerfarbenen Reflexen läuft dieser Rosé spritzig ins Glas. Der Duft ist intensiv und fruchtbetont. Es zeigen sich Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Granatapfelkernen, Rhabarber und Orangenesten. Am Gaumen zeigt sich die saftige Frucht die durch den angenehm trockenen Ausbau noch betont wird. Die Säure ist moderat und im Finish macht der Schmelz Lust auf den nächsten Schluck. Es ist ein unkomplizierter wie süffiger Sommerrosé.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Begleiter für leichte Sommergerichte und laue Sommernächte. Gut gekühlt schmeckt der Rosé auf Balkon, Terrasse oder auf der Picknick-Decke beim Open-Air-Kino.

Romana Echensperger, Master of Wine

