



# AURA

by HENRIGI

## 2021 RIESLING trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit: Oktober 2021

Schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank

### ANALYSEWERTE

RZ: 6,6 g/l | Säure: 6,8 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb, brillant und mit grünen Reflexen zeigt sich der Riesling im Glas. Der erste Eindruck in der Nase ist zurückhaltend mineralisch wie blumig. Es zeigen sich nach und nach Aromen von Zitruszesten, Steinobst, frischem Ingwer, Holunderblüten, Calendula und Kreide. Der Riesling ist angenehm trocken ausgebaut, wobei die dienende Restsüße die Frucht im Finish betont. Die Säure ist frisch und belebend. Das Mundgefühl wird vom mittelkräftigem Körper, Fruchtschmelz sowie zartem Gerbstoffbiss bestimmt. Es ist ein kühler, frischer und animierender Riesling.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Mit seiner Säure und Struktur schmeckt er genial zu Räucherlachs mit Meerrettich aber auch leichten Vorspeisen sowie zu Sushi und Sashimi.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# AURA

by HENRICI

## 2021 WEISSER BURGUNDER trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im  
Edelstahltank und 500l Tonneau

### ANALYSEWERTE

RZ: 6,2 g/l | Säure: 6,5 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### WEINBESCHREIBUNG

Brillant und hellgelb läuft dieser Weißwein in das Glas. Der Duft ist delikater wie dezenter. Das Bukett wird von Aromen wie Birne, weißer Pfirsich, Limettenschale, Zitronenmelisse aber auch weiße Mandeln und frischer Hefe dominiert. Trocken ausgebaut zeigt sich am Gaumen ein raffiniertes Spiel zwischen Schmelz, belebender Säure und zarter Frucht. Im Rachenraum wirken noch lange die Zitrusnoten nach. Es ist mit 12,5% Alkohol ein leichter Weißwein, mit cremiger Textur und animierender Frische, der mit seiner Brillanz und Duftigkeit ein breites Publikum anspricht.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Leichtfüßig begleitet der Wein vegetarische Gerichte vom Spargel bis zum Fenchelauflauf aber auch nicht zu kräftige Vorspeisen oder Speisen aus Süßwasserfischen wie Räucherforelle oder Tatar vom Saibling.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# Γ AURA

by HENRIGHI

## 2021 GRAUER BURGUNDER trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im Edeltank

### ANALYSEWERTE

RZ: 9,2 g/l | Säure: 6,3 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### WEINBESCHREIBUNG

Spritzig hellgelb mit kupferfarbenen Reflexen präsentiert sich der Grauburgunder im Glas. Im ersten Eindruck wirkt das Bukett rauchig und würzig. Langsam schälen sich Aromen von Aprikosen, Himbeeren, frischen Haselnüssen und weißem Nougat heraus. Der Wein wirkt auch wegen seiner frischen Säure und seinem zartem Gerbstoffbiss im Finish betont trocken. Balanciert wird er durch einen mittelkräftigen Körper, Schmelz, rauchige Würze und eine feine Frucht, die noch lange im Rachenraum nachwirkt. Mit 12,5 % Alkohol ist es ein Weißwein mit wenig Gewicht, aber viel Struktur.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Mit seiner Art ist er ein universeller Essensbegleiter, den man auf ein Buffet mit unterschiedlichsten Speisen stellen kann. Er passt zu Pasta mit Meeresfrüchten ebenso wie zur Vesper oder zu Geflügelgerichten.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# Γ AURA

by HENRICI

## 2021 SAUVIGNON BLANC trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im Edeltank

### ANALYSEWERTE

RZ: 6,4 g/l | Säure: 6,9 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### WEINBESCHREIBUNG

Brillant und zitronengelb läuft dieser Sauvignon Blanc ins Glas. Das Bukett ist intensiv und mit seiner Grasigkeit und kühlen Frucht ganz typisch für die Rebsorte. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Limetten, Zitronenmelisse, Brennessel und Anis. Am Gaumen belebt die knackige Säure, balanciert durch Schmelz, intensive Frucht und einem mittelkräftigen Körper. Noch lange wirken die intensiven Aromen im Rachenraum nach. Es ist ein archetypischer wie animierender Sauvignon Blanc, der viel Spaß mit und ohne Speise macht.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, Käse und Gemüse vom Grill passen ebenso dazu wie gebratener Kabeljau mit Kartoffel-Gurkensalat oder Antipasti.

*Romana Echensperger, Master of Wine*





# Γ AURA

by HENRICI

## 2021 ROSÉ trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

Rebsorten: 100% Spätburgunder

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

### ANALYSEWERTE

RZ: 5,8 g/l | Säure: 5,6 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und mit einem hellen, leuchtenden Himbeerton läuft dieser Rosé ins Glas. Das Bukett wirkt blumig und fruchtbetont. Es zeigen sich Aromen von roten Beeren, Sauerkirschen, Hibiskus, Hagebutten, weißen Mandeln und Liebstöckel. Es ist ein betont trocken ausgebauter Rosé, dessen angenehm frische Säure mit intensiver Frucht im Finish balanciert wird. Ein zarter Gerbstoffbiss im Finish sorgt für zusätzliche Raffinesse. Leicht und verspielt ist er ein Abendbegleiter - mit und ohne Speise dazu.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal für alle „Food-Sharing-Abende“ bei denen man verschiedenste Gerichte teilt. Passt sehr gut zur Levante-Küche aber taugt auch als unkomplizierter Alltagswein ohne Begleitung.

*Romana Echensperger, Master of Wine*

