



Γ AURA

by HENRIGI

2020 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2020
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ 6,9 g/l | Säure 6,0 g/l | Alkohol 12,5 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Strahlend gelb und mit zart kupferfarbenen Reflexen zeigt sich dieser Grauburgunder im Glas. Das Bukett ist intensiv und zunächst geprägt von herzhafter Würze. Es kommen Aromen von Aprikosen, Quitten, gerösteten Haselnüssen, Fichtensprossen, Kurkuma und Rauch zum Vorschein. Der Wein verfügt über einen mundfüllend cremigen Auftakt. Er ist mittelkräftig im Körper, moderat in der Säure und angenehm trocken ausgebaut. Im Rachenraum wirken noch lange herbe Fruchtaromen und eine rauchige Würze nach. Ein feiner Gerbstoffbiss sorgt für ein trockenes Finish. Er ist ein mittelkräftiger wie würziger Weißwein der zu vielen Gelegenheiten passt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Die cremige Art harmoniert zu Gerichten mit Sahnesauce wie Züricher Geschnetzeltes oder Pasta Carbonara. Mit seiner Würze begleitet der Grauburgunder auch intensives Iberico Schwein, vegetarische Pilzgerichte oder ein gebratenes Kalbskotelett.

Romana Echensperger, Master of Wine

