



Γ AURA

by HENRICI

2020 ROSÉ trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2020

Rebsorten: 100% Spätburgunder

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

ANALYSEWERTE

RZ 7,0g/l | Säure 6,6g/l | Alkohol 12,5 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und mit einem appetitlich hellen Blutorangenton läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist dezent duftig mit Aromen von Erdbeeren, Granatapfel, Rhabarber, Orangeat und Minze. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, die Säure frisch und belebend. Zusammen mit der Spritzigkeit und der unbekümmerten Fruchtfülle im Finish macht er Lust auf den nächsten Schluck. Mit moderaten 12,5% Alkohol taugt der süffige Rosé als Aperitif, erfrischt an heißen Sommertagen, passt aber auch zu leichten Gerichten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Snacks wie Tapas oder Mezze, aber auch zu sommerlichen Salaten mit Feta, Avocado und Granatapfelkernen.

Romana Echensperger, Master of Wine

