



Γ AURA

by HENRICI

2020 SAUVIGNON BLANC trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2020

Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im Edeltank.

ANALYSEWERTE

RZ 7,3 g/l | Säure 7,1 g/l | Alkohol 12,0 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und zitronengelb läuft dieser Sauvignon Blanc in das Glas. Das Bukett zeigt intensive wie typische Aromen von Stachelbeere, Grapefruit, schwarzen Johannisbeeren, Brennnessel und Minze. Die trocken ausgebaute Art, knackige Säure, dezenter Gerbstoffgrip, Saftigkeit und Spritzigkeit wirken besonders animierend. Im Finish leuchten dazu noch einmal die Fruchtaromen auf. Es ist ein Sauvignon Blanc wie aus dem Bilderbuch.

SPEISEEMPFEHLUNG

Feine Vorspeisen wie Vitello Tonnato, Fischgerichte wie gebratener Lachs mit Dill und Staudensellerie, zu Klassikern wie Hühnerfrikassé oder raffinierten vegetarischen Gerichten.

Romana Echensperger, Master of Wine

