



AURA

by HENRICI

2020 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2020

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

ANALYSEWERTE

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

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und leicht spritzig läuft dieser Weißwein in das Glas. Der erste Eindruck in der Nase ist zurückhaltend und geprägt von floralen wie frischen, gelbfruchtigen Noten. Etwas Schwenken und es kommen Aromen von Birnen, Nektarine, Zitronenschale, Holunderblüte und Cashewkernen zum Vorschein. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Am Gaumen überzeugt das Spiel zwischen Cremigkeit und feinem Gerbstoffbiss. Die frische Säure wird von der Spritzigkeit betont und sorgt für ein lebendiges Finish. Er ist ein mittelkräftiger Speisebegleiter der fein ist, aber zugleich Statur hat.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein universeller Essensbegleiter zu nicht zu kräftigen Gerichten, wie etwa Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse oder Forelle Müllerin und ein Wein der zur Spargelsaison immer im Kühlschrank liegen sollte.

Romana Echensperger, Master of Wine

