



Γ AURA

by HENRICI

2021 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im
Edelstahltank

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

