



Γ AURA

by HENRIGHI

2021 SAUVIGNON BLANC trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im Edeltank

ANALYSEWERTE

RZ: 6,4 g/l | Säure: 6,9 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Brillant und zitronengelb läuft dieser Sauvignon Blanc ins Glas. Das Bukett ist intensiv und mit seiner Grasigkeit und kühlen Frucht ganz typisch für die Rebsorte. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Grapefruit, Limetten, Zitronenmelisse, Brennessel und Anis. Am Gaumen belebt die knackige Säure, balanciert durch Schmelz, intensive Frucht und einem mittelkräftigen Körper. Noch lange wirken die intensiven Aromen im Rachenraum nach. Es ist ein archetypischer wie animierender Sauvignon Blanc, der viel Spaß mit und ohne Speise macht.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fisch, Käse und Gemüse vom Grill passen ebenso dazu wie gebratener Kabeljau mit Kartoffel-Gurkensalat oder Antipasti.

Romana Echensperger, Master of Wine

