



AURA

by HENRICI

2021 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2021

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

ANALYSEWERTE

RZ: 6,2 g/l | Säure: 6,5 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Brillant und hellgelb läuft dieser Weißwein in das Glas. Der Duft ist delikater wie dezent. Das Bukett wird von Aromen wie Birne, weißer Pfirsich, Limettenschale, Zitronenmelisse aber auch weiße Mandeln und frischer Hefe dominiert. Trocken ausgebaut zeigt sich am Gaumen ein raffiniertes Spiel zwischen Schmelz, belebender Säure und zarter Frucht. Im Rachenraum wirken noch lange die Zitrusnoten nach. Es ist mit 12,5% Alkohol ein leichter Weißwein, mit cremiger Textur und animierender Frische, der mit seiner Brillanz und Duftigkeit ein breites Publikum anspricht.

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichtfüßig begleitet der Wein vegetarische Gerichte vom Spargel bis zum Fenchelauflauf aber auch nicht zu kräftige Vorspeisen oder Speisen aus Süßwasserfischen wie Räucherforelle oder Tatar vom Saibling.

Romana Echensperger, Master of Wine

