



Γ AURA

by HENRICI

2022 SAUVIGNON BLANC trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2022

Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,2 g/l | Säure: 6,3 g/l | Alkohol: 12,0% vol.

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und mit grünen Reflexen zeigt sich der Sauvignon Blanc im Glas. Das Bukett ist intensiv und geprägt von grasigen wie fruchtigen Noten. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Melone, Maracuja aber auch Zitronenmelisse, Buchsbaum, Brennnessel und mineralische Anklänge. Der Wein ist mittelkräftig im Körper und trocken ausgebaut. Die Säure ist moderat, dafür sorgt im Finish ein feiner Gerbstoffbiss für animierende Herbheit. Noch lange wirken die intensiven Aromen im Finish nach. Ein zugänglicher Weißwein der mit seiner Sortentypizität begeistert.

SPEISEEMPFEHLUNG

In Dillbutter gebratener Lachs oder Saibling, Grüner-Spargel-Salat, Grillgemüse oder Pasta Vongole.

Romana Echensperger, Master of Wine

