



Γ AURA

by HENRICI

2019 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im Edelstahltank.

ANALYSEWERTE

RZ 6,3 g/l | Säure 6,4 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

WEINBESCHREIBUNG

Brillant hellgelb und spritzig zeigt sich der Grauburgunder im Glas. Beim ersten Hineinriechen wirkt der Wein angenehm verhalten. Nach dem Schwenken kommen Aromen von reifen Nektarinen, Spätapfel, geröstete Haselnüsse und ein Hauch von Piment und Kaminrauch zum Vorschein. Der Auftakt am Gaumen wirkt cremig aber im Finish animiert der Wein mit seiner trockenen und herzhaften Art. Die Säure ist moderat und der Nachhall angenehm herb und zart salzig. Der Wein ist mit 12,5% Alkohol leicht und bringt trotzdem das nötige Gewicht mit, um als universeller Speisenbegleiter viel Freude zu machen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Zur Vesper mit geräuchertem Speck, mittelaltem Bergkäse, Radieschen und Schnittlauch, aber auch zu Pilzgerichten wie Züricher Geschnetzeltem oder gebratenen Austernpilzen.

Romana Echensperger, Master of Wine

