



AURA

by HENRICI

2019 RIESLING trocken

VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank.

ANALYSEWERTE

RZ 7,8 g/l | Säure 7,0 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und mit zartgrünen Reflexen läuft der Riesling in das Glas. Das Bukett wirkt hell fruchtig, blumig und verführerisch. Es zeigen sich Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen, Hundsrose und Holunderblüten aber auch Noten von Aprikosen, Pfirsich, Bergamotte und Orangenzesten. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, was die ganze Aromenpracht im Rachenraum noch einmal zum Leuchten bringt. Ebenso zeichnet den Riesling eine ideale Balance zwischen frischer Säure, Extrakt, zart phenolischer Struktur und leichtem Körper aus. Ein verspielter und leichtfüßiger Wein bei dem die Flasche schneller leer ist, als einem lieb sein kann.

SPEISEEMPFEHLUNG

Es ist ein Wein der auch ohne Essen schmeckt und mit dem man die Nacht durchfeiern kann. Mit seiner wohltemperierten Fruchtigkeit passt er aber auch zu Sushi, Sashimi oder zu Salaten die mit feiner Süße spielen wie Avocadosalat mit Papaya, Limette und Koriander.

Romana Echensperger, Master of Wine

