



# AURA

by HENRICI

## 2019 ROSÉ trocken

### VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. 100% Spätburgunder. Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die schonende Pressung und anschließend die Gärung im Edelstahltank.

### ANALYSEWERTE

RZ 6,7 g/l | Säure 7,1 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

### WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und hell erdbeerrot läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist intensiv duftig und fruchtbetont. Es kommen Aromen von Himbeeren, Walderdbeeren, Süßkirschen, Hagebutten, Hibiskus, Minze und süßem Hefengebäck zum Vorschein. Durch den angenehm trockenen Ausbau wird diese Fruchtfülle am Gaumen noch einmal betont. Leichter Körper, moderat frische Säure und dezente Spritzigkeit runden den Sommergenuss ab.

### SPEISEEMPFEHLUNG

Zu dem saftigen Trinkvergnügen passt das Wort „Terrassenwein“. Aber dieser Rosé schmeckt auch zu gegrilltem Gemüse oder Sommersalaten wie „Salade Nicoise“, dem Klassiker mit Thunfisch, Eiern, reifen Tomaten, grünen Bohnen und ordentlich Knoblauch in der Vinaigrette.

*Romana Echensperger, Master of Wine*

