



Γ AURA

by HENRICI

2019 SAUVIGNON BLANC trocken

VINIFIKATION

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

ANALYSEWERTE

RZ 4,4 g/l | Säure 7,4 g/l | Alkohol 13,0 Vol.%

WEINBESCHREIBUNG

Mit einem hellen Limonengelb läuft dieser Weißwein in das Glas. Es ist kein Sauvignon Blanc der einen sofort mit plakativen Aromen anspringt. Angenehm schälen sich die komplexen Aromen von Zitronenmelisse, Grapefruitzesten, Mandarine, Stachelbeeren, Melone, Minze und Fenchelsamen heraus. Die präzisen Fruchtnoten sind mit Schmelz und einem mittelkräftigen Körper unterfüttert. Der Wein ist trocken und animierend frisch in der Säure. Im Finish wirken noch lange Aromen nach, die an kandierte Bitterorangen erinnern. Es ist ein Sauvignon Blanc mit Raffinesse sowie Struktur und damit einer der eben nicht nur von seiner Aromenfülle lebt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu Speisen die mit grasig-fruchtigem Olivenöl verfeinert wurden, wie viele Tapas, Antipasti oder Mezze. Ebenso begleitet der Sauvignon Blanc raffinierte vegetarische Gerichte zum Beispiel auf Basis von Fenchel aber auch Lachsgerichte.

Romana Echensperger, Master of Wine

