



Γ AURA

by HENRICI

2019 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit September 2019. Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank und 500l Tonneau.

ANALYSEWERTE

RZ 4,9 g/l | Säure 6,6 g/l | Alkohol 12,5 Vol.%

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und hellgelb läuft der Weissburgunder in das Glas. Das Bukett ist dominiert von saftigen Fruchtaromen wie Birne, Marille und Melone. Hinzu kommen Noten von Holunderblüten, Cashew-Kernen und süßem Hefengebäck wie Brioche. Trocken ausgebaut, bekommt dieser Wein durch eine feine Gerbstoffstruktur einen herrlichen Biss im Finish. Die Säure ist belebend frisch, der Körper angenehm leicht und im Nachhall findet ein anregendes Spiel zwischen saftiger Frucht und herbem Charakter statt. Es ist ein gut strukturierter Weissburgunder der Trinkfreude mit Anspruch verbindet.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein passt zu feinen Vorspeisen wie Vitello Tonnato oder Mousse von Räucherfischen aber er ist auch der ideale Begleiter zur Spargelsaison.

Romana Echensperger, Master of Wine

