



# Γ AURA

by HENRIGHI

## 2018 RIESLING trocken

### Vinifikation

Lesezeit: September 2018. Schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank.

### Analysewerte

RZ: 9,0 g/l | Säure: 7,4 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### Romana Echensperger (Master of Wine) sagt:

Brillant und hellgelb zeigt sich der Riesling im Glas. Im Duft wirkt er zunächst zurückhaltend. Nach und nach schälen sich Aromen von Zitruszesten, Kumquat, Nektarinen, weißen Blüten, Kreide und Hefe heraus. Am Gaumen zeigt er trotz seiner leichtfüßigen Art viel mineralisches Rückgrat und einen Säurezug. Angenehm trocken ausgebaut leuchten die Fruchtaromen im Finish noch einmal auf. Balanciert wird dies durch zarte würzige Noten und einen raffiniert phenolischen Biss. Für mich ein animierender Zechriesling für Weinkenner.





# Γ AURA

by HENRIGHI

## 2018 WEISSER BURGUNDER trocken

### Vinifikation

Lesezeit: September 2018. Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank und 500l Tonneau.

### Analysewerte

RZ: 4,7 g/l | Säure: 6,4 g/l | Alkohol: 13,0 % vol.

### Romana Echensperger (Master of Wine) sagt:

Der Wein läuft hellgelb mit zartgrünen Reflexen ins Glas. Der erste Eindruck wirkt zart, fruchtbetont und betörend. Es kommen Aromen von reifen Aprikosen, Birnen, Jasmin, weißen Mandeln und Hefe zum Vorschein. Am Gaumen dominiert die herrliche Saftigkeit des trocken ausgebauten Weines. Hinzu kommen eine moderate Säure, viel Schmelz und Frucht, ein mittelkräftiger Körper und ein dezent wärmendes Finish. Es ist ein saftiger und gut strukturierter Weissburgunder.





# Γ AURA

by HENRIGHI

## 2018 SAUVIGNON BLANC trocken

### Vinifikation

Lesezeit: September 2018. Maischestandzeit, schonende und Gärung im Edelstahltank.

### Analysewerte

RZ: 9,0 g/l | Säure: 7,1 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### Romana Echensperger (Master of Wine) sagt:

Hellgelb mit grünen Reflexen zeigt sich der Sauvignon Blanc. Der erste Eindruck wirkt dezent kräuter- und zitrusduftig. Nach längerem Schwenken kommen Aromen von Limettenschale, Minze, Zitronenmelisse, Bockshornklee und ein Hauch von Exotik zum Vorschein. Am Gaumen überzeugt der trocken ausgebaute Wein mit seiner saftigen Säure und mineralischem Eindruck. Der Wein ist mittelkräftig im Körper und zeigt im Finish noch einmal seine ganze Aromenpracht. Es ist ein erfrischender und angenehm duftiger Sauvignon Blanc dessen Bukett mit genug Körper unterfüttert ist.





# Γ AURA

by HENRIGHI

## 2018 GRAUER BURGUNDER trocken

### Vinifikation

Lesezeit: September 2018. Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank.

### Analysewerte

RZ: 8,9 g/l | Säure: 7,2 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### Romana Echensperger (Master of Wine) sagt:

Der Wein läuft mit hellen, strohgelben und zart kupfernen Reflexen ins Glas. Im Duft eröffnet sich ein vielschichtiges Bukett mit Aromen von roten Äpfeln, kandierten exotischen Früchten, Haselnüssen und einer rauchigen Würze. Der Auftakt am Gaumen ist vollmundig saftig, aber das Finish wirkt animierend trocken und herzhaft. Moderate Säure, leichter Körper und ein zarter phenolischer Biss geben dem Wein Raffinesse. Es ist ein herzhafter Grauer Burgunder der Trinkfreude mit Anspruch mühelos verbindet.





# Γ AURA

by HENRIGHI

## 2018 ROSÉ trocken

### Vinifikation

Lesezeit: September 2018. Rebsorten: 80% Spätburgunder, 20% Portugieser. Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die schonende Pressung und anschließend die Gärung im Edelstahltank. Assemblage: Kurz vor der Abfüllung Ende April 2019.

### Analysewerte

RZ: 6,9 g/l | Säure: 7,9 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

### Romana Echensperger (Master of Wine) sagt:

Spritzig und mit einem neon wirkenden Erdbeerton läuft dieser Rosé ins Glas. Das Bukett ist fruchtbetont mit Aromen von reifen Himbeeren, Süßkirschen und Hibiskus aber auch Biskuit, Kakaobutter und süßen Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich ein raffiniertes Spiel zwischen saftiger Frucht, moderat frischer Säure, zarter Salzigkeit und phenolischem Biss, der diesen Rosé angenehm erdet. Es ist ein trocken ausgebauter und verspielter Rosé mit herrlichem Trinkfluss.

