



Γ AURA

by HENRIGI

2025 RIESLING trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Ende September 2025
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 6,8 g/l | Säure: 6,7 g/l | Alkohol: 12,0% vol.

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und mit einem satten Limonengelb läuft der Riesling ins Glas. Der Duft ist intensiv und geprägt von fruchtigen wie floralen Noten. Es zeigen sich Aromen von Weinbergspfirsich, Ananas, Zitruszeste, Minze, Holunderblüte, aber auch mineralische Anklänge. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Am Gaumen überzeugt ein feines Spiel zwischen Fruchtschmelz und saftiger Textur. Es ist ein süffiger wie gefälliger Riesling, den man unkompliziert mit oder ohne Speise dazu genießen kann.

SPEISEEMPFEHLUNG

Schmeckt zu Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Miesmuscheln im Weißweinsud oder zu vegetarischen Vorspeisen wie Fenchelsalat oder Avocado-Carpaccio mit Limette und Olivenöl.

Romana Echensperger, Master of Wine





FAURA

by HENRICI

2025 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2025
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank und 500-l-Tonneau

ANALYSEWERTE

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

WEINBESCHREIBUNG

Brillant limonengelb und spritzig läuft der Weißburgunder ins Glas. Das Bukett ist dezent und geprägt von floralen wie fruchtigen Aromen. Es zeigen sich Noten von Holunderblüte, Williams-Christ-Birne, Golden-Delicious-Apfel, Zitruszeste und Cashewkern. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Es ist ein saftiger wie zugänglicher Wein, der ein breites Publikum ansprechen wird.

SPEISEEMPFEHLUNG

Schmeckt zu unkomplizierten Alltagsgerichten wie einer Quiche mit Spargel und Lachs, Sommersalat mit Ziegenkäse oder einer mit Basilikum und Parmesan verfeinerte Pasta al Limone.

Romana Echensperger, Master of Wine





Γ AURA
by HENRICI

2025 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2025

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im
Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,5 g/l | Säure: 6,0 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Kräftig hellgelb läuft der Grauburgunder ins Glas. Das Bukett ist mittelkräftig, fruchtig und würzig. Nach etwas Schwenken kommen Aromen von reifen Aprikosen, Galia-Melone, Bananenchips, aber auch Zitronenmelisse, Haselnüsse und rauchige Würze zum Vorschein. Der Wein wirkt animierend trocken, auch weil ein feiner Gerbstoffbiss im Finish für Herbheit sorgt. Unterlegt mit moderater Säure sowie Fruchtschmelz, wirkt der Wein ebenso zugänglich wie saftig. Mit moderaten 12,5 % Alkohol und mittelkräftigem Körper ausgestattet, ist er ein Allrounder zu viele Gerichten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Schmeckt zur gebratenen Poulardenbrust mit Pilzgemüse, zu Schweinemedallions in Pfefferrahm oder zur Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckwürfeln.

Romana Echensperger, Master of Wine





Γ AURA

by HENRICI

2025 SAUVIGNON BLANC trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2025
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,0g/l | Säure: 6,0g/l | Alkohol: 12,5 %vol.

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und mit grünen Reflexen zeigt sich der Sauvignon Blanc im Glas. Das Bukett ist intensiv und geprägt von grasigen wie fruchtigen Noten. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren, Melone, Maracuja, aber auch Zitronenmelisse, Buchsbaum, Brennnessel und mineralische Anklänge. Der Wein ist mittelkräftig im Körper und trocken ausgebaut. Noch lange wirken die intensiven Aromen im Finish nach. Ein zugänglicher Weißwein, der mit seiner Sortentypizität begeistert.

SPEISEEMPFEHLUNG

In Dillbutter gebratener Lachs oder Saibling, Grüner-Spargel-Salat, Grillgemüse oder Pasta Vongole.

Romana Echensperger, Master of Wine





F. AURA
by HENRIGI

2025 CHARDONNAY trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2025

Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank und Barriquefässern

ANALYSEWERTE

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

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und leuchtend hellgelb zeigt sich der Chardonnay im Glas. Der Wein ist nur zu 20% im für die Rebsorte typischen Holzfass ausgebaut und behält dadurch die frische Frucht. Das intensive Bukett lebt von exotischen wie sahnigen Noten. Im Glas zeigen sich Aromen von Guave, Melone, Ananas, Blutorange, aber auch frische Butter und Mandeln. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Die Säure ist moderat, der Körper mittelkräftig und im Finish dominiert der saftige Fruchtschmelz. Es ist ein Wein mit guter Struktur, der universell zum Essen eingesetzt werden kann.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Wein der zu gegrillten Scampispiessen oder zu gratinierten Gemüsegerichten passt, aber auch mühelos exotisch gewürzte Speisen begleitet wie Take-Away-Gerichte vom thailändischen Lieblingsrestaurant.

Romana Echensperger, Master of Wine





Γ AURA

by HENRICI

2025 ROSÉ trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2025

Rebsorten: 100 % Spätburgunder

Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die schonende Pressung und anschließend die Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,8 g/l | Säure: 6,0 g/l | Alkohol: 12,0 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Mit einem leuchtenden Lachston und erdbeerfarbenen Reflexen läuft dieser Rosé spritzig ins Glas. Der Duft ist intensiv und fruchtbetont. Es zeigen sich Aromen von Himbeeren, Erdbeeren, Granatapfelkernen, Rhabarber und Orangenzesten. Am Gaumen zeigt sich die saftige Frucht, die durch den angenehm trockenen Ausbau noch betont wird. Die Säure ist moderat und im Finish macht der Schmelz Lust auf den nächsten Schluck. Es ist ein unkomplizierter wie süffiger Sommerrosé.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Begleiter für leichte Sommergerichte und laue Sommernächte. Gut gekühlt schmeckt der Rosé auf Balkon, Terrasse oder auf der Picknick-Decke beim Open-Air-Kino.

Romana Echensperger, Master of Wine





F. AURA
by HENRIGI

2022 ROTE CUVÉE trocken

VINIFIKATION

Rebsorten: Regent, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder
Offene Maischegärung, sanfte Pressung und anschließende
Reifung in neuen und mehrfach belegten Holzfässern.
Abfüllung: Anfang November 2025

ANALYSEWERTE

RZ: 5,7 g/l | Säure: 5,2 g/l | Alkohol: 12,0 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Mit einem intensiven Purpurrot läuft dieser Rotwein ins Glas. Das Bukett ist intensiv und vielschichtig. Es zeigen sich Aromen von Süßkirschen, Himbeeren, roten Johannisbeeren, aber auch mediterranen Kräutern, Unterholz, Kakao sowie Vanille, Nelke und Toast vom dezenten Holzfassausbau. Der Rotwein besticht mit seiner mundfüllend seidigen Textur. Er ist trocken ausgebaut. Die angenehm frische Säure und das moderate Gerbstoffgerüst werden mühelos von der intensiven Frucht getragen. Ein saftiger Rotwein mit viel Struktur und Trinkfluss.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu kräftigen Pastagerichten, etwa mit Wildschweinsugo, zu Chili sin oder con carne, aber auch leicht gekühlt zu gegrilltem Lachs mit Schmorgemüse.

Romana Echensperger, Master of Wine

