



AURA

by HENRIGHI

2020 RIESLING trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Ende September 2020

Schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank.

ANALYSEWERTE

RZ 5,8 g/l | Säure 7,2 g/l | Alkohol 12,0 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich der Riesling in einem brillanten Hellgelb mit zartgrünen Reflexen. Das Bukett ist intensiv und geprägt von floralen wie fruchtigen Noten. Es zeigen sich Aromen von Holunderblüten, Weinbergspfirsich, Bergamotte, kandiertem Ingwer und einem Hauch von Exotik. Es ist ein herrlich leichter Weisswein mit zartem Schmelz, der mit seiner frischen Säure belebt. Raffinesse verspricht auch das Spiel zwischen intensiven Aromen und einem angenehm trockenen Ausbau. Es ist ein klassischer wie typischer Riesling der Trinkfreude mit Anspruch verbindet.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt zu Räucherforelle mit Meerrettich aber auch zu anderen Fisch- und Meeresfrüchten von Sushi und Sashimi bis hin zu Pasta Vongole.

Romana Echensperger, Master of Wine





AURA

by HENRICI

2020 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2020
Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung im
Edelstahltank und 500l Tonneau

ANALYSEWERTE

RZ 6,6 g/l | Säure 6,6 g/l | Alkohol 12,0 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb und leicht spritzig läuft dieser Weißwein in das Glas. Der erste Eindruck in der Nase ist zurückhaltend und geprägt von floralen wie frischen, gelbfruchtigen Noten. Etwas Schwenken und es kommen Aromen von Birnen, Nektarine, Zitronenschale, Holunderblüte und Cashewkernen zum Vorschein. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut. Am Gaumen überzeugt das Spiel zwischen Cremigkeit und feinem Gerbstoffbiss. Die frische Säure wird von der Spritzigkeit betont und sorgt für ein lebendiges Finish. Er ist ein mittelkräftiger Speisebegleiter der fein ist, aber zugleich Statur hat.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein universeller Essensbegleiter zu nicht zu kräftigen Gerichten, wie etwa Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse oder Forelle Müllerin und ein Wein der zur Spargelsaison immer im Kühlschrank liegen sollte.

Romana Echensperger, Master of Wine





Γ AURA

by HENRIGI

2020 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2020
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ 6,9 g/l | Säure 6,0 g/l | Alkohol 12,5 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Strahlend gelb und mit zart kupferfarbenen Reflexen zeigt sich dieser Grauburgunder im Glas. Das Bukett ist intensiv und zunächst geprägt von herzhafter Würze. Es kommen Aromen von Aprikosen, Quitten, gerösteten Haselnüssen, Fichtensprossen, Kurkuma und Rauch zum Vorschein. Der Wein verfügt über einen mundfüllend cremigen Auftakt. Er ist mittelkräftig im Körper, moderat in der Säure und angenehm trocken ausgebaut. Im Rachenraum wirken noch lange herbe Fruchtaromen und eine rauchige Würze nach. Ein feiner Gerbstoffbiss sorgt für ein trockenes Finish. Er ist ein mittelkräftiger wie würziger Weißwein der zu vielen Gelegenheiten passt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Die cremige Art harmoniert zu Gerichten mit Sahnesauce wie Züricher Geschnetzeltes oder Pasta Carbonara. Mit seiner Würze begleitet der Grauburgunder auch intensives Iberico Schwein, vegetarische Pilzgerichte oder ein gebratenes Kalbskotelett.

Romana Echensperger, Master of Wine





Γ AURA

by HENRICI

2020 SAUVIGNON BLANC trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Anfang September 2020

Maischestandzeit, schonende Pressung und Gärung im
Edelstahltank.

ANALYSEWERTE

RZ 7,3 g/l | Säure 7,1 g/l | Alkohol 12,0 Vol. %

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und zitronengelb läuft dieser Sauvignon Blanc in
das Glas. Das Bukett zeigt intensive wie typische Aromen
von Stachelbeere, Grapefruit, schwarzen Johannisbeeren,
Brennnessel und Minze. Die trocken ausgebaute Art,
knackige Säure, dezenter Gerbstoffgrip, Saftigkeit und
Spritzigkeit wirken besonders animierend. Im Finish
leuchten dazu noch einmal die Fruchtaromen auf. Es ist
ein Sauvignon Blanc wie aus dem Bilderbuch.

SPEISEEMPFEHLUNG

Feine Vorspeisen wie Vitello Tonnato, Fischgerichte
wie gebratener Lachs mit Dill und Staudensellerie,
zu Klassikern wie Hühnerfrikassé oder raffinierten
vegetarischen Gerichten.

Romana Echensperger, Master of Wine





AURA

by HENRICI

2020 ROSÉ trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2020

Rebsorten: 100% Spätburgunder

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

ANALYSEWERTE

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

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und mit einem appetitlich hellen Blutorangenton läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist dezent duftig mit Aromen von Erdbeeren, Granatapfel, Rhabarber, Orangeat und Minze. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, die Säure frisch und belebend. Zusammen mit der Spritzigkeit und der unbekümmerten Fruchtfülle im Finish macht er Lust auf den nächsten Schluck. Mit moderaten 12,5% Alkohol taugt der süffige Rosé als Aperitif, erfrischt an heißen Sommertagen, passt aber auch zu leichten Gerichten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal zu Snacks wie Tapas oder Mezze, aber auch zu sommerlichen Salaten mit Feta, Avocado und Granatapfelkernen.

Romana Echensperger, Master of Wine





Γ AURA

by HENRICI

2020 ROTE CUVEÉ trocken

VINIFIKATION

Rebsorten: Regent, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder

Offene Maischegärung, sanfte Pressung und anschließende Reifung in neuen und mehrfach belegten Holzfässern.

Abfüllung: Ende November 2021

ANALYSEWERTE

RZ: 3,3 g/l | Säure: 5,4 g/l | Alkohol: 13,5 % 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 wird 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

