



AURA

by HENRICI

2021 RIESLING trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Oktober 2021

Schonende Pressung, Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 6,6 g/l | Säure: 6,8 g/l | Alkohol: 12,5 % vol.

WEINBESCHREIBUNG

Hellgelb, brillant und mit grünen Reflexen zeigt sich der Riesling im Glas. Der erste Eindruck in der Nase ist zurückhaltend mineralisch wie blumig. Es zeigen sich nach und nach Aromen von Zitruszesten, Steinobst, frischem Ingwer, Holunderblüten, Calendula und Kreide. Der Riesling ist angenehm trocken ausgebaut, wobei die dienende Restsüße die Frucht im Finish betont. Die Säure ist frisch und belebend. Das Mundgefühl wird vom mittelkräftigem Körper, Fruchtschmelz sowie zartem Gerbstoffbiss bestimmt. Es ist ein kühler, frischer und animierender Riesling.

SPEISEEMPFEHLUNG

Mit seiner Säure und Struktur schmeckt er genial zu Räucherlachs mit Meerrettich aber auch leichten Vorspeisen sowie zu Sushi und Sashimi.

Romana Echensperger, Master of Wine

