



Γ AURA

by HENRIGHI

2022 GRAUER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2022
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 6,7 g/l | Säure: 5,4 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, Haselnüssen 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.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

Romana Echensperger, Master of Wine

