



AURA

by HENRICI

2022 RIESLING trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: Oktober 2022
Schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank

ANALYSEWERTE

RZ: 7,3 g/l | Säure: 6,8 g/l | Alkohol: 12,0% vol.

WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und mit einem satten Limonengelb läuft der Riesling ins Glas. Sein Duft ist intensiv und geprägt von fruchtigen und floralen Noten. Es zeigen sich Aromen von Weinbergspfirsich, Ananas, Zitruszesten, Minze, Holunderblüten aber auch mineralische Anklänge. Die Säure ist im Jahrgang 2022 sehr moderat ausgefallen, was diesen Riesling ideal für Weineinsteiger macht. 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

