



Γ AURA

by HENRIGHI

2022 WEISSER BURGUNDER trocken

VINIFIKATION

Lesezeit: September 2022
Maischestandzeit, schonende Pressung,
Gärung im Edelstahltank und 500l Tonneau

ANALYSEWERTE

RZ: 7,1 g/l | Säure: 5,6 g/l | Alkohol: 12,0% 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 Holunderblüten, Williams-Christ-Birne, Golden-Delicious-Apfel, Zitruszesten und Cashewkernen. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut und mit 12% Alkohol mittelkräftig. Typisch für den Jahrgang ist nicht nur die moderate Säure sondern auch der saftig-reife Fruchtschmelz. Es ist ein saftiger und 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 verfeinerten Pasta al Limone.

Romana Echensperger, Master of Wine

