

# AUFWIND



WEINGUT HENSEL  
THOMAS HENSEL  
IN DEN ALMEN 13  
67098 BAD DÜRKHEIM  
PFALZ  
GERMANY

TEL 06322.2460  
FAX 06322.66918  
INFO@HENSELWEIN.DE

[henselwein.de](http://henselwein.de)

**HENSEL**

**Gibt den Auftakt in Hensels Welt der Premiumweine. Riesling, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay: Das sind sortentypische Weißweine mit klarer Struktur. Die Roten: Saint Laurent und Spätburgunder haben Saft und Kraft. Teils mit Barrique veredelt.**

#### RIESLING STEINBERG TROCKEN

Als sportiver Riesling präsentiert der Steinberg anfangs Noten von weißen Mandeln und Nüssen, später, typisch für Sorte und Lage, intensive Aromen von Limettenschalen und Mandarinen. Die knackige, prä-sente Säure erinnert an saftige, rote Grapefruit und passt sich perfekt an den drahtigen, ausgewogenen Körper und die elegante Länge an. Der perfekte Wein für alle die es eher dynamisch mögen.

#### RIESLING HOCHBENN TROCKEN

Noch sehr jungendlich zeigt dieser Tropfen erst Stück für Stück was in ihm steckt. Anfangs sehr diskret offenbart er mit etwas Luft Aromen von Limetten, duftendem Wiesenheu und einer würzigen Prise weißem Pfeffer. Im Geschmack eher weich, filigran, fast zerbrechlich wirkend, mit einem aromatischem von Zitronennoten geprägtem Abgang, braucht dieser Wein wie alle spontan vergorenen Tropfen noch etwas Zeit zur Reifung. Bitte gönnen Sie ihm daher einige Minuten des Dekantierens.

#### MUSKAT OTTONEL TROCKEN

Eine Explosion von saftigen Litchiaromen und duftigen Pfirsichblüten. Der verliebte Genießer findet eine erfrischend knackige Säure voller Dynamik und Zitrusnoten am Gaumen. Die angenehme Kohlensäure stellt das perfekte Gegengewicht zum aromatisch opulenten Duft dar. Der wohl expressivste Wein der Saison!

#### GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE LIEBLICH

Zarte Rosendüfte umspielen die Nase. Im Geschmack ebenso aromatisch-saftig mit harmonischer Fruchtsäure und geradezu sündhafter Süße, gefolgt von einem langen, genussvollen Nachhall, präsentiert sich dieser opulente Gewürztraminer geradezu barock. Genau das Richtige zum Aperitif oder Dessert!

**Gibt den Auftakt in Hensels Welt der Premiumweine. Riesling, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay: Das sind sortentypische Weißweine mit klarer Struktur. Die Roten: Saint Laurent und Spätburgunder haben Saft und Kraft. Teils mit Barrique veredelt.**

## SAUVIGNON BLANC TROCKEN

Saftige schwarze Cassisbeeren treffen knackig-grüne Johannisbeerblätter! Fast cremig mit kraftvoll elegantem Körper und der typisch grasigen Säure, zeigt sich dieser Tropfen noch sehr jugendlich. Das expressive Aroma kleidet den Mund perfekt aus. Die Komplexität entfaltet sich erst mit der Wärme der Zunge vollends, um im Abgang seinen Höhepunkt in einer zarten aparten Schärfe und aromatischen langen Nachhall zu finden. Da lechzt die Zunge geradezu nach einem zweiten Glas.

## WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY TROCKEN

Frühlingshaftes, weißes Burgundercuvée mit anfangs zarten, floralen Noten des Weißburgunders, untermalt von opulenten Chardonnay-Aromen an frische Bananen erinnernd. Im Mund ebenso bivalent mit drahtiger

Struktur und Frische, bürgt der Chardonnay-Partner für eine saftige, reife Frucht und eine perfekt ausgewogene Süße-Säure-Balance. Wunderbar eleganter, vielseitiger Tropfen für die Freiluft-Saison.

## GRAUER BURGUNDER TROCKEN

Klassischer Burgunder mit Noten von frischem Laub, Haselnüssen, sowie einem Hauch Vanille. Durch einen dezenten Barriqueinsatz, gewinnt dieser Wein an Komplexität und Würze, ohne an Frische und eigenständigem Charakter zu verlieren. Am Gaumen wirkt er dynamisch und frisch mit recht schlanker Struktur.

**Gibt den Auftakt in Hensels Welt der Premiumweine. Riesling, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay: Das sind sortentypische Weißweine mit klarer Struktur. Die Roten: Saint Laurent und Spätburgunder haben Saft und Kraft. Teils mit Barrique veredelt.**

#### CABERNET & MERLOT ROSÉ TROCKEN

Leuchtendes Granatrot nimmt einen funkelnd im Glas gefangen. Der beerige Duft von frischen Erdbeeren, Himbeeren und knackiger, roter Paprika nehmen einem den letzten Willen. Komplex am Gaumen mit kraftvoll harmonischem Süße-Säure-Spiel, dringt im Abgang Rotwein-Charakter deutlich wärmend zu Tage. Der Cabernet bringt die feste Struktur und zarte Schärfe, während der Merlot die sanften Fruchtaromen in diese gelungene Ehe einbringt. Ein kräftiger Rosé für starke Männer, nicht nur in Grillschürzen.

#### SAINT LAURENT TROCKEN

Leuchtend kirschrot, präsentiert sich der Saint Laurent zunächst mit einer aromatischen Nase, geprägt von Toastnoten, die an junge Bourgogne-Rotweine erinnern. Später gesellen sich Aromen von reifen Zwetschgen und Wildkirschen hinzu, während sich die Holznoten zu feinen Kaffee- und Tabakdüften wandeln. Am Gaumen zeigt sich das Potenzial dieses Weines – saftig weich, mit fruchtiger, pflaumiger Aromatik und zartwürzigen Tanninen.

#### SPÄTBURGUNDER TROCKEN

In leuchtendem Karminrot im Glas schimmernd, offenbart der Spätburgunder in der Nase verführerische Aromen von saftigen Kirschen, Walderdbeeren und zarten Holznoten. Am Gaumen voll, saftig und komplex, mit bissfester Struktur, perfekt eingebundenen Tanninen und einem zart pfeffrigen Abgang, präsentiert sich dieser Burgunder voller muskulöser Eleganz. Ein Erlebnis, abgefüllt in Flaschen!

#### CUVÉE AUFWIND TROCKEN

In dichtem Purpurrot glitzert dieses Cuvée Aufwind im Glas. Anfangs kühl und jung, mit deutlichen Paprika-Anklängen verrät es seinen hohen Cabernet Sauvignon-Anteil. Im Mund offenbart er seine ganze Fruchtigkeit mit Noten von reifen dunklen Kirschen, saftigen Zwetschgen, Räucherspeck und einem Hauch von rotem Pfeffer. Kraftvoll und geschmeidig, wohl ausbalanciert, zeigt es sein ganzes Potenzial. Gönnen Sie seinen noch etwas ungestümen Tanninen ein wenig Luft im Glas.

