



HEIDI SCHROECK
BURGENLAND
MUSKATELLER SAUVAGE



Cépages :

- Muskateller 100%
(Muscat blanc)



Dégustation :

Des notes de camomille, tilleul, melisse et menthe. Des arômes de vanille, citron, herbes et subtilement florale.



Vinification :

Fermentation avec peaux pendant 5 mois. Elevage en foudre d'acacia pendant 9 mois.



Accords mets/vin :

Accompagne un fromage de chèvre frais, salade d'herbes sauvages, gaspacho et apéro.



Terroir :

Terres grasses et sablonneuses (haut niveau de calcaire).