



## HEIDI SCHROECK BURGENLAND FURMINT



### Cépages :

- Furmint 100%



### Dégustation :

Au nez, on est surpris par sa complexité et l'expressivité de ses parfums évoquant les agrumes, les fruits blancs avec des notes végétales. Ses parfums évoquant les agrumes, les de fruits blancs avec des notes végétales ou minérales.



### Vinification :

Vendange manuelle. Fermentation et élevage en cuves inox.



### Accords mets/vin :

Accompagne à merveille des crustacés ou des poissons. Sé déguste également pour l'apéritif et sera également excellent en accompagnement du fromage persillé, tel un roquefort, par exemple.



### Terroir :

Terres grasses et sablonneuses (haut niveau de calcaire).