



GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8, A-3562 Schönberg am Kamp
www.deim.at

2015 BEERENAUSLESE

SAUVIGNON BLANC

Jahrgang: 2015

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Alkohol: 10,5 %vol.

Restzucker: 175 g/l

Säure: 7,2 g/l

Riede:

Das Gebiet des Irlbing erstreckt sich von 300 bis 400 Höhenmeter. Diese großteils steil abfallende Südlage liegt im klimatischen Spannungsfeld zwischen extremer Bodenerwärmung und nächtlichen Kaltluftströmen. Die Riede liegt an den Ausläufern der Waldviertler Gneis-Schiefer-Platte, welche prägend für das Terroir dieser Weine ist.

Werden des Weines:

Die teils eingetrockneten Beeren wurden mit 27°KMW Mitte November 2015 per Hand gelesen. Anschließend wurden die ganzen Trauben sanft angequetscht und 48 Stunden auf der Maische mazeriert, wobei der Zuckergehalt im Saft noch auf 30°KMW anstieg. Lange, langsame Gärung im Edelstahl bis ins Frühjahr und anschließende Reifung auf der Feinhefe bis zur Füllung im August.

Weinnotiz:

ausgepresste Rosinen, Waldblütenhonig, Dörrobst, dezente Botryitsnoten, noch viel Sortentypizität, reifer Paprika, Grapfruit, elegante Fruchtsüße, gute Säurestruktur, enormes Potential

Trinkempfehlung:

ideal bei 10-12° C.

Hervorragend geeignet als universeller Begleiter zu Käse und Desserts aller Art.

