



GERHARD DEIM

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

2015 KALVARIENBERG

KAMPTAL RESERVE GRÜNER VELTLINER

Jahrgang: 2015

Herkunft: Kamptal

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkohol: 13,5 % Vol.

Restzucker: 2,2 g/l

Säure: 5,0 g/l

Riede:

Der Kalvarienberg ist ein Bergkegel, der die Kessellage des Ortes Schönberg nach Norden abschließt. Durch diese Schutzwirkung nach Norden hat der Talkessel eine besondere Ausprägung des pannonisch beeinflussten Kleinklimas. Unterstützt vom Verwitterungsboden aus Silikatgestein, fördert diese Lage die Aromatik der Sorten Riesling und Grüner Veltliner. Die kulturelle Besonderheit dieser Lage ist der zweiseitige Kreuzweg mit einer gemeinsamen Kreuzigungsgruppe, der nahezu einzigartig in Europa ist.

Werden des Weines:

Lese der voll- bis überreifen Grüner Veltliner Trauben Ende Oktober. Leicht angequetscht und nach einigen Stunden Mazeration auf der Maische sanft abgepresst. Langsame, lange Gärung und anschließende Reifung auf der Feinhefe im großen 500l Akazienfass für etwa 10 Monate.

Weinnotiz:

reifes Birnenkompott, geriebene Walnuss, ein Hauch Exotik, cremige Würze, überreifer Apfel, Akazienhonig, facettenreich, hohe Extraktsüße, gut strukturierte Länge, blickt in eine äußerst vielversprechende Zukunft

Trinkempfehlung:

ideal bei 12° - 14° C.

Hervorragend geeignet zu Fleisch und zu deftigem Fisch.

Harmoniert gut mit Schweinsbraten, Wild, Leber und Käse in allen Variationen.

