



GERHARD DEIM

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

2015 Schönberg

Kamptal Grüner Veltliner

Jahrgang: 2015

Herkunft: Kamptal

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkohol: 13 % Vol.

Restzucker: 2,7 g/l

Säure: 5,5 g/l

Rieden:

Kalvarienberg & Bernthal

Der Kalvarienberg geprägt vom Stein & das Bernthal geprägt von Löss und Lehm, ergeben einen spannenden Mix.

Werden des Weines:

Der Schönberg Grüner Veltliner wurde in mehreren Durchgängen geerntet. Im Keller angekommen wurden die Trauben leicht angequetscht und nach kurzer Maischestandzeit sanft abgepresst. Die Gärung erfolgte langsam und kontrolliert im Edelstahl bei etwa 18 °C. Anschließende Feinhefeleragerung für einige Monate bis ins Frühjahr.

Weinnotiz:

Durch die unterschiedlichen Böden der Rieden rund um Schönberg zeigt der Wein ein besonders breites Aromenspektrum.

Von dezenter Exotik, wie Ananas und Zitrus über das typische Veltliner Pfefferl bis hin zu reifem Apfel ist alles vertreten was man am typischen Kamptal Grüner Veltliner so sehr schätzt.

Begleitet von angenehmer Würze und Mineralik und einem feinen, harmonischen Abgang

Trinkempfehlung:

ideal bei 10-12 °C

Hervorragend geeignet zur leichten Jause, aber auch universell einsetzbar zur klassischen österreichischen Küche.

Ebenfalls mit Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch kombinierbar.

