



GERHARD DEIM

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

ZWEIGELT

Niederösterreich

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Zweigelt

Boden: Löss und Lehm

Seehöhe: 250-350 Meter

Alter der Reben: 20 Jahre

Ertrag: 4000 l/ha

Alkohol: 12,5% Vol.

Restzucker: trocken

Zweigelt:

Bei den Rotweinen haben wir uns dem Zweigelt verschrieben. Er ist die wichtigste heimische Rotweinrebsorte und typisch für Niederösterreich. In den Weingärten rund um das etwas kühlere Schönberg zeigt der Zweigelt besonders seine fruchtige Weichselnote.

Lese: Anfang Oktober

Verarbeitung: 6- 8 Tage Maischegärung

Ausbau: kleines Eichenholzfass /ahltank

Abfüllung: 12 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: Weichsel, Kirsche, Walderdbeere, gut eingebundene Tannine, angenehmer Trinkfluss, dezente Würze

Trinktemperatur: 14-16 °C

Speisenempfehlung: Pasta, Wild, Fleisch, kräftiger Fisch, gratiniertes Gemüse, Käse in allen Variationen



Weingut Gerhard Deim: Eine Stunde westlich von Wien, von Langenlois den Kamp flussaufwärts folgend, fast schon am nördlichen Ende des Weinbaugebiets Kamptal, liegt der Ort Schönberg. Die letzten Ausläufer des Waldviertels im Westen, steile Hänge des Manhartsberges im Osten und der Kalvarienberg im Norden kreisen den Ort ein. Durch diese Kessellage hat Schönberg eine besondere Ausprägung des pannonisch beeinflussten Kleinklimas während heißer Sommertage. Die Nächte sind hier durch die kühlen Luftströmungen des angrenzenden Waldviertels und durch die Nähe des Kampflusses noch um einiges rauer als im übrigen Kamptal. Dieses nahezu einzigartige Kleinklima ist ideal für Weinreben und lässt besonders feinfruchtige Weine entstehen.