



GERHARD DEIM

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

ZWEIGELT RESERVE

Niederösterreich

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Zweigelt

Boden: Löss und Lehm

Seehöhe: 250-350 Meter

Alter der Reben: 15 bis 60 Jahre

Ertrag: 3000 l/ha

Alkohol: 13,5% Vol.

Restzucker: trocken

Zweigelt Reserve:

Auf Löss- und Lehmterrassen rund um Schönberg reift unser Zweigelt. Für die Reserve selektieren wir ausschließlich kleinbeerige Trauben unserer ältesten Rebstöcke und geben ihm 12 Monate Reife in kleinen Eichenholzfässern. Hierdurch entwickelt sich eine besonders elegante Kirsch-, Zwetschken- und Beerenkompottaromatik.

Lese: Mitte Oktober

Verarbeitung: Maischegärung von 12-14 Tagen

Ausbau: kleines Eichenholzfass

Abfüllung: 16 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: Weichsel, Kirschen, Waldbeeren, gut eingebundene Tannine, angenehmer Trinkfluss, dezente Würze, toller Speisebegleiter

Trinktemperatur: 16-18°C

Speisenempfehlung: würziger und reifer Käse, gratiniertes Gemüse, gegrilltes Fleisch, Schweinsbraten, Wild



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.