



GERHARD DEIM

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

FIFTY:FIFTY

Muskateller & Sauvignon Blanc

Appellation: Schaumwein aus Österreich

Boden: Stein

Seehöhe: 250 - 400 Meter

Alter der Reben: 5 bis 20 Jahre

Ertrag: 4500 l/ha

Alkohol: 11,5% Vol.

Restzucker: extra trocken

Fifty:Fifty: Vom Flusstal rund um Schönberg bis hinauf zu den Ausläufern des Waldviertels auf etwa 400 Meter Seehöhe reifen unsere Muskateller & Sauvignon Blanc Trauben für den Fifty:Fifty heran. Durch die kurz vor Eintreten der Vollreife stattfindenden Lese, bleibt dieser so unwiderstehlich fruchtig und leicht im Alkohol. Muskateller bürgt für verführerische Holunder-Melisse-Aromatik, Sauvignon Blanc für grasige, knackige Frische. Verfeinert durch prickelnde Kohlensäure ein einzigartiges Erlebnis.

Lese: Mitte September

Verarbeitung: kurze Maischstandzeit

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: 4 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: verführerischer jugendlicher Stil, knackige, grasige Frische, Holunderblüten, Melisse, Stachelbeeren, Muskattrauben, tropische Früchte

Trinktemperatur: 6-8°C

Speisenempfehlung: perfekter Aperitif, leichte Kost, Fisch, helles Fleisch, frischer Salat, fruchtige Desserts, perfekt geeignet als Aperitif



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.