



GERHARD DEIM

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

KAMPTAL

Grüner Veltliner

Appellation: Kamptal DAC Gebietswein

Rebsorte: Grüner Veltliner

Boden: Löss- und Lehmterrassen rund um den Kamp

Seehöhe: 250-400 Meter

Alter der Reben: 15 bis 50 Jahre

Ertrag: 4500l/ha

Alkohol: 12,5% Vol.

Restzucker: trocken

Kamptal Grüner Veltliner:

Heiße Tage und kühle Nächte sind charakteristisch für das Kamptal. Grüner Veltliner fühlt sich auf den Löss- und Lehmterrassen rund um den Fluss besonders wohl und entwickelt hier ein breites Aromenspektrum. Von dezenter Exotik über pfeffriger Würze bis hin zu reifem Apfel ist alles vertreten, das am Kamptal Grüner Veltliner so sehr geschätzt wird.

Lese: Anfang bis Mitte Oktober

Verarbeitung: Ganztraubenpressung

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: 4 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: Pfeffer, Würze, reifer Apfel, saftige Birne, dezenter Tabak, ein Hauch von Ananas und Mango

Trinktemperatur: 10°C

Speisenempfehlung: leichte Kost, Vorspeisen, Salate, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Fisch, Huhn, Wiener Schnitzel, Nudelgerichte, asiatische Küche



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.