



GERHARD DEIM

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

MUSKATELLER

Niederösterreich

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Muskateller

Boden: Stein

Seehöhe: 250-350 Meter

Alter der Reben: 6 bis 20 Jahre

Ertrag: 4500 l/ha

Alkohol: 12,0% Vol.

Restzucker: trocken

Muskateller:

Unsere Muskateller aus zwei Weingärten unterliegen einem Vegetationsunterschied von 7 bis 10 Tagen. Beide Rieden werden von steinigem Böden dominiert und helfen uns feingliedrige, elegante Weine zu produzieren. Mehrere Lesedurchgänge sichern eine optimale von Melisse, Holunder und Muskatnuss geprägte Aromareife.

Lese: Mitte September

Verarbeitung: kurze Maischestandzeit

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: Februar

Weinnotiz: Holunderblüten, Muskattrauben, feine Zitronenmelisse, jugendlicher Stil, knackig, pikant-würzig-frische Frucht

Trinktemperatur: 8-10°C

Speisenempfehlung: als Aperitif, leichte Kost, Meeresfrüchte, (gebackener) Fisch, helles Fleisch, Huhn, Ente, frischer Salat, fruchtiges Dessert



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.