



GERHARD DEIM

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

RIED KALVARIENBERG

Kamptal Grüner Veltliner

Appellation: Kamptal DAC Riedenwein

Rebsorte: Grüner Veltliner

Boden: Silikatgestein, verschwemmter Lösslehm

Seehöhe: 250-350 Meter

Alter der Reben: 50 bis 60 Jahre

Ertrag: 2500 l/ha

Alkohol: 14,0% vol.

Restzucker: trocken

Ried Kalvarienberg: Der weit in das Tal ragende Bergkegel Kalvarienberg beeinträchtigt nicht nur den Flusslauf des Kamps, sondern schließt auch die Kessellage des Ortes Schönberg nach Norden hin ab. Diese Schutzwirkung vor kühlen Winden resultiert in einer einzigartigen Ausprägung des pannonisch beeinflussten Kleinklimas und somit hoher Temperaturen während des Tages - der angrenzende Kampfluss lässt die Nächte dagegen stark abkühlen. Dieser enorme Gegensatz und die südlich ausgerichteten Terrassen auf Verwitterungsboden aus Silikatgestein und teils meterdicken Auflagen von verschwemmten Lösslehm, lassen hier außerordentlich reife und druckvolle Weine entstehen.

Lese: Ende Oktober

Verarbeitung: Ganztraubenpressung

Ausbau: Holzfass

Abfüllung: 10 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: Dicht, kündigt Kraft an, Fichtennadeln, dunkle Blüten, Beerenfrucht, gelber Apfel, mit Luft Ananas; auch im Geschmack ätherische Ader, kraftvoll, Schmelz, anfänglich fast barocke Formen, gewinnt mit Luft an Präzision, große Länge, getragen von Würze und dunkler Frucht, Würze klingt lange nach, der schwere Boden prägt den Wein. Reserven! (beschrieben von Wolfgang Wachter, Vinaria)

Trinktemperatur: 12-14°C

Speisenempfehlung: vielseitiger Begleiter, geräucherter Fisch, klassische österreichische Küche wie Wiener Schnitzel, Backhuhn oder Tafelspitz, asiatische Küche, Schweinsbraten, Wild

