



## GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8, A-3562 Schönberg am Kamp  
[www.deim.at](http://www.deim.at)

### SAUVIGNON BLANC

Niederösterreich

**Herkunft:** Niederösterreich

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Boden:** Stein

**Seehöhe:** 400 Meter

**Alter der Reben:** 5-10 Jahre

**Ertrag:** 4500 l/ha

**Alkohol:** 12,0% Vol.

**Restzucker:** trocken

**Sauvignon Blanc:**

Die steil abfallende Südlage Irbiling liegt im klimatischen Spannungsfeld zwischen extremer Bodenerwärmung und nächtlichen Kaltluftströmen. Hier fühlt sich unser Sauvignon Blanc auf den kargen Gesteinsböden besonders wohl und entwickelt eine von Cassis und Paprika geprägte Aromenstruktur.

**Lese:** Mitte September

**Verarbeitung:** kurze Maischestandzeit

**Ausbau:** Stahltank

**Abfüllung:** 4 Monate nach der Ernte

**Weinnotiz:** Paprika, Cassis, Kräuter, dezent grasige Aromatik, ein Hauch Ananas und Mango

**Trinktemperatur:** 8-10°C

**Speisenempfehlung:** als Aperitif, leichte Kost, Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch, 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.