



GERHARD DEIM

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

SCHÖNBERG

Kamptal Grüner Veltliner

Appellation: Kamptal DAC Ortswein

Rebsorte: Grüner Veltliner

Boden: Löss- und Lehmterrassen rund um Schönberg

Seehöhe: 250-350 Meter

Alter der Reben: 40 bis 60 Jahre

Ertrag: 3500 l/ha

Alkohol: 13,0% Vol.

Restzucker: trocken

Schönberg Grüner Veltliner:

Schönberg, gelegen in einem Talkessel im nördlichen Kamptal, zeichnet sich durch ein Kleinklima mit besonders heißen Tagen und kühlen Nächten aus.

Hier entwickeln unsere Grüner Veltliner auf den Löss- und Lehmterrassen eine feine, elegante und reife Aromatik.

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 Ananas und Mango

Trinktemperatur: 10-12°C

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