



GERHARD DEIM

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

SCHÖNBERG

Kamptal Riesling

Appellation: Kamptal DAC Ortswein

Rebsorte: Riesling

Boden: Gesteinsterrassen rund um Schönberg

Seehöhe: 300-400 Meter

Alter der Reben: 20 bis 60 Jahre

Ertrag: 3500 l/ha

Alkohol: 12,5% Vol.

Restzucker: trocken

Schönberg Riesling:

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

Auf den Urgesteinsterrassen rund um den Ort entwickelt unser Riesling eine feine und vielschichtige Eleganz.

Lese: Mitte Oktober

Verarbeitung: kurze Maischestandzeit

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: 4 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: Steinobst, reifer Pfirsich, Marille, frische Kräuter, Wacholder, kernige Mineralik

Trinktemperatur: 10-12°C

Speisenempfehlung: vielseitiger Begleiter, Meeresfrüchte, Fisch in allen Variationen, 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.