



GERHARD DEIM

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

2017 WEINZAPFL

Grüner Veltliner

Jahrgang: 2017

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Grüner Veltliner

Alkohol: 12,5 % Vol.

Restzucker: 2 g/l

Säure: 6 g/l

Rieden:

Für den Weinzapfl, unseren leichtesten Grüner Veltliner, kommen die Trauben fast ausschließlich aus höher gelegenen Weingärten im Kamptal. Durch die kühlen Winde in diesen Lagen entwickelt sich in den Trauben ein besonderes Aroma. Durch die steinigen, leichten Böden nimmt der Zuckergehalt in den Trauben langsamer zu. Alles hervorragende Bedingungen für unseren leichten, fruchtigen Weinzapfl.

Werden des Weins:

Ende September bis Mitte Oktober 2017 ernteten wir die Grüner Veltliner Trauben für den Weinzapfl. Im Keller angekommen wurden sie als ganze Trauben sofort abgepresst, um Frische und Frucht zu erhalten. Anschließend kühl im Edelstahltank vergoren und einige Wochen auf der Feinhefe ausgebaut. Durch die frühe Füllung bleiben dem Weinzapfl seine erfrischende Gärungskohlensäure und Primärfrucht erhalten.

Weinnotiz:

Frische, Frucht und Würze!

Weinzapfl überzeugt besonders durch erfrischende Zitrusaromatik, grünem Apfel, dezenter Exotik sowie pfeffriger Würze am Gaumen. Er bringt für Genießer enorm viel Trinkspaß, ob als Speisenbegleiter oder als Solist. Viel Vergnügen!

Trinkempfehlung:

ideal bei 8-10° C.

Hervorragend geeignet als Aperitif.

Harmoniert gut mit leichter Kost, der klassischen österreichischen Küche, hellem Fleisch, Fisch, mit der asiatischen Küche und Salaten

