



GERHARD DEIM

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

RIED ROSENBERG

Kamptal Riesling

Appellation: Kamptal DAC Riedenwein

Rebsorte: Riesling

Boden: karger Urgesteinsverwitterungsboden

Seehöhe: 300-400 Meter

Alter der Reben: 30 Jahre

Ertrag: 2500 l/ha

Alkohol: 13,0% vol.

Restzucker: trocken

Ried Rosenberg:

Die steilen, südwestlich ausgerichteten Terrassen der Ried Rosenberg, profitieren durch ihren Neigungswinkel von langen Sonnenstunden während heißer Sommertage, durch die kühlen Fallwinde vom Manhartsberg von kühler Frische während der Nächte. Dieser Gegensatz lässt hier Riesling Trauben mit besonders reifer und eleganter Aromatik entstehen.

Lese: Ende Oktober

Verarbeitung: kurze Maischestandzeit

Ausbau: Holzfass

Abfüllung: 10 Monate nach der Ernte

Weinnotiz: helle Farbe, nuanciertes Bukett, kandierte Orangen, Nektarine, Kumquats, gehaltvoller Wein, balancierte Textur, zarter Schmelz, Physalis und Grapefruit im Finish (beschrieben von A La Carte)

Trinktemperatur: 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.