



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

WEISSBURGUNDER 2017



NATUR.WEIN.GUT THOMAS NIEDERMAYR

Warum nicht das anzweifeln, was alle für logisch erachten? Warum versuchen, mit vielen technischen Mitteln etwas zu erzwingen, was man mit Geduld und Respekt für die Natur nachhaltig erreichen kann?

Deshalb gilt Rudi Niedermayr als Pionier im Bioanbau. Deshalb verschrieb er sich den PIWIs, pilzwiderstandsfähigen Reben.

Seine Gabe, das Leben und die Natur bodenständig zu betrachten, vererbte er seinem Sohn Thomas, der die Philosophie seines Vaters weiter ausbaut. In einer lebendigen Umwelt lässt er natürliche und elegante Weine entstehen, die besonders sein dürfen und zum Weitertrinken anregen.

Ehrlicher Wein, ein Mikrokosmos. Sinnbild seiner Herkunft, der Sonnenstunden und Stürme seines Lebens.

SORTE: 100 Prozent Weißburgunder. Von Vater Rudolf Niedermayr gepflanzte, knorrige Stöcke mit zotteligen Trieben im seltenen Casarsa-System (Hochstammerziehung).

LAGE UND BODEN: Eppan Berg, bei den Eislöchern. Hof Gandberg, 520 Meter ü.d.M. Lehmgiger, kalkreicher und tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

ERNTE: Am 05. und 08. September 2017 behutsam handverlesen.

KELLER: Spontane Gärung durch Weinbergs-eigene Hefen, ein Drittel 3 Monate auf der Maische. Lagerung: 23 Monate auf der Hefe in Stahl- und Holzfässern. Im August 2019 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt, anschließend Reifung in der Flasche.

INFO: 13,0% Vol. Alkohol; 5,3 g/l Gesamtsäure; <1 g/l Restzucker; pH 3,5; 0,57 g/l Flüchtige Säure; 38 mg/l Gesamtschwefel

“Geduld und Feingefühl sind das Geheimnis auf dem Weg vom Samen zur Rebe, von der Traube zum Naturwein. Wir begleiten diese Entwicklung, um Weine mit Tiefe entstehen zu lassen. Mit Ecken und Kanten, so wie wir auch.”



Durch seine enorme Langlebigkeit kann dieser Wein viele Jahre in deinem Keller überdauern und wird sich in Zukunft noch von vielen schönen Facetten zeigen.

Nase: Würziger Duft mit Noten von Veilchen

Mund: Saftig, pfeffrig, appetitanregend