



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG



## ABENDROT 2018

### 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:** Sauvignier gris. Maischevergorener Weißwein. 2006 wurden die Rebstöcke am Hof Gandberg für diesen Wein gepflanzt. Bezaubernde Lila- Kupfer- Magenta-farbige Beeren.

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

**ERNTE:** Am 26. und 27. September 2018 behutsam handverlesen.

**KELLER:** Spontanvergärung durch weinbergeigene Hefe. Ca. drei Monate auf der Maische. 31 Monate Reifung je zur Hälfte im Stahlfass und im 500 l Holzfass auf der Feinhefe. Im April 2021 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Anschließend weitere Reifung in der Flasche.

**INFO:** 14,0% Vol. Alkohol; 5,0 g/l Gesamtsäure; <1 g/l Restzucker; 0,65 g/l Flüchtige Säure; pH 3,6; 32 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.”



**Auge:** Warme Töne von edlem Bernstein

**Nase:** Dunkle Steinobstaromen der Pflaume, Amarena und Mandel verschmelzen mit harzigen Noten und dem Duft der Zimtrinde

**Mund:** Gehaltvoller, saftiger Wein; er bleibt mit seinem samtigen Gerbstoff lange im Gaumen