



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG

SONNRAIN 2018



NATUR.WEIN.GUT HOF GANDBERG

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 mit all seinen Bakterien und Hefen. Sinnbild seiner Herkunft, der Sonnenstunden und Stürme seines Lebens.

SORTEN: Weißwein. Drei Sorten – eine Komposition. Hauptsorte Solaris: 1999 gepflanzte PIWI-Pioniere.

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: Zwischen. 17. August und 10. September 2018 wurden die Sorten zum jeweiligen Reifezeitpunkt handverlesen.

KELLER: Spontanvergärung durch weinbergeigene Hefe, ein Teil mit Maischegärung. Reifung im Stahl- und neutralem Holzfass – zuerst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. Mitte August 2019 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

INFO: 14,0% Vol. Alkohol; 5,2 g/l Gesamtsäure; <1 g/l Restzucker; 0,59 g/l Flüchtige Säure; pH 3,5; 30 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. ”



Nase: Zarte Blütenaromen der Rose treffen auf die kräuterige Würze von Melisse und Muskat

Mund: Salzigkeit und Frische von Gartenkräutern

Charakter: Vollmundig, anhaltend & würzig