



THOMAS NIEDERMAYR

HOF GANDBERG



SOUVIGNIER GRIS 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. Weißwein. Bezaubernde Lila-Kupfer-Magenta-farbige Beeren.

LAGE UND BODEN: Eppan, zwischen 270 und 400 m ü.d.M. Lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

ERNTE: Zwischen dem 20. August und dem 26. September 2018 behutsam handverlesen.

KELLER: Schonend entrappt, spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe. 12 Monate Reifung auf der Hefe im neutralen Eichenfass und im Stahlfass. Mitte August 2019 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Anschließend weitere Reifung in der Flasche.

INFO: 14,0% Vol. Alkohol; 5,2 g/l Gesamtsäure; <1 g/l Restzucker; 0,45 g/l Flüchtige Säure; pH 3,5; 28 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: Kräuterige Würze und Trockenfrüchte

Mund: Dicht, mineralisch, griffig im Abgang