



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG



T.N. *06* 2012 PIWI WEISSWEIN

### DAS BIOWEINGUT "HOF GANDBERG"

Seit mehr als 20 Jahren wird das Bioweingut "Hof Gandberg" von der Familie Niedermayr nach organisch-biologischen Grundsätzen bewirtschaftet.

Thomas Niedermayr hat den Betrieb kürzlich von seinem Vater Rudolf übernommen. Thomas hat die naturnahen Grundsätze seines Vaters verinnerlicht und führt den Betrieb nun mit frischer Tatkraft weiter.

„ Als kleiner, junger Weinbauer, versuche ich auf dem mir anvertrauten Weinberg innovative Ideen mit Bewährtem zu verbinden. Ich liebe es, in der freien Natur zu arbeiten und im Zyklus der Jahreszeiten zu beobachten, wie sich aus einem kleinen Trieb ein natürlicher, charakterstarker Wein entwickelt.

Weine sollten eine starke Persönlichkeit haben – darauf lege ich großen Wert. Das gelingt am besten, wenn man weitestgehend mit den Vorzügen der Natur arbeitet und ihre großartige Kraft zu nutzen versteht. Deshalb findet man in meinen Weinbergen auch hohes Gras, blühende Pflanzen oder allerlei Getier. Der Schlüssel zu gutem Wein liegt in der Natur selbst.“

Thomas Niedermayr

Mit intensivem und ausdrucksstarkem Gelb leuchtet dieser Weißwein, der eine vollmundige Aromatik von feinen würzigen Noten, Mandelnuancen und zartem Blütenduft aufweist. Ein durch und durch lebhafter und doch harmonischer, ruhiger Wein, der Spaß macht. Die erste Riserva vom Hof Gandberg.

**SORTE:** Der Wein „T.N. 06“ wird aus der robusten pilzwiderstandsfähigen Rebsorte (PIWI) Sauvignier gris gekeltert. Der Hauptbestand der Rebstöcke wurde im Jahr 2006 ausgepflanzt. Die Rebe kennzeichnet ihre lockere, luftige Laubwand und dunkelgrüne Blätter mit toller Vitalität. Die magentafarbenen Trauben weisen eine mittlere Dichtbeerigkeit auf. Das Aroma darf als sehr herausragend bezeichnet werden.

**LAGE UND BODEN:** Die Trauben gedeihen auf unserem "Hof Gandberg", der sich in Eppan Berg auf 520 Meter Seehöhe am östlichen Fuße des Gandbergs befindet. Der Boden weist einen hohen Steinanteil auf und ist sehr kalkreich, tiefgründig und lehmig.

**ERNTE:** Die ersten vollreifen Trauben wurden Anfang Oktober von Hand geerntet. Durch die langsame Reifeentwicklung zog sich die Ernte über Wochen hin, sodass wir erst Ende Oktober die letzten Fuhren einbringen konnten. Mit einem Zuckergehalt von 19,9° KMW erzielten wir wahrlich eine großartige Qualität für unseren Spitzenwein "T.N. 06".

**IM KELLER:** Nach der schonenden Ganztraubenpressung durfte der Most für 16 Monate reifen, zu 50 Prozent in einem Stahlfass und zu 50 Prozent einem Holzfass. Der Wein im Holzfass entwickelte sich auf eine besondere Art und Weise. Während seiner 14-monatigen Gärdauer fand zeitgleich der Säureabbau statt und die Gärung endete mit den Weinen des Jahrganges 2013. Die Begleitung dieses Weines war fantastisch, beeindruckend und für mich auch sehr lehrreich.

Alkohol: 14,5% vol., Gesamtsäure: 5,2g/l, Restzucker: 3,8g/l



T.N.

*06*