



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. **11** GANDFELS 2013



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

Thomas Niedermayr



T.N.

11

"In diesem Rotwein vereinen sich zwei PIWI-Sorten der Cabernet-Familie. Viele Jahre auf der Suche nach neuen, charaktervollen robusten Rotweinsorten die in unseren Böden ihre Einzigartigkeit zeigen, bringen wir nun erstmals in die Flasche. Sein Aroma aus dunklen, kräftigen Waldfrüchten, Cassis und schokoladenen Noten und sein voller Gerbstoff entführen uns beim Genießen aus dem Alltag."

SORTEN: Für einen gesunden Wein brauchen wir Reben, die stark und von Natur aus überlebensfähig sind. Lange Zeit fanden wir keine Rotweinsorte die zu uns passte und auch in unserem Gebiet hoch qualitative Trauben lieferte. Trotzdem gaben wir nicht auf: wir machten viele verschiedene Versuche und probierten sehr viel aus. Endlich haben wir diese beiden intensiven, robusten Cabernet-Kreuzungen gefunden, die sich zum T.N. 11 Gandfels vereinen.

LAGE UND BODEN: Die Trauben gedeihen auf unserem "Hof Gandberg", der sich in Eppan Berg auf 520 Meter Meereshöhe am östlichen Fuße des Gandbergs befindet. Der lehmige, kalkreiche und tiefgründige Boden ist durch den hohen Anteil vom weißen Dolomit-Gestein stark geprägt.

ERNTE: Vom 13. bis zum 18. Oktober 2013 wurden die wunderschön lockeren Trauben, deren Beeren an eine reife, kräftige Waldheidelbeere erinnern, behutsam handverlesen und in den Keller gebracht. Sie hatten einen intensiven, gerbstoffreichen Geschmack.

IM KELLER: Nachdem die Trauben schonend entrappt wurden, gärten sie für zwei Wochen auf ihre natürlichste Art und Weise mit der weinbergseigenen Hefe. Anschließend wurde dieser dunkle, kräftige, sehr stoffige Wein sanft von den Schalen abgepresst und reifte im neutralen Holzfass. Dort konnte er sich frei und wild für 20 Monate austoben. Im Juli 2015 floss der Gandfels unfiltriert in die Flasche wo er nun nach mindestens 10 weiteren Monaten der Reifung erhältlich ist.

Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 5,3 g/l, Restzucker: 1 g/l, Weinmenge: 955 Flaschen.