



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 76 WEISSBURGUNDER 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.

76

„Auf den 40 Jahre alten, knorrigen Stöcken unser Weißburgunder mit ihren zotteligen Trieben wachsen wunderbare Trauben. Aus ihnen entstand 2013 ein ganz besonderer Tropfen: Nach über 24 Monaten der Gärung und anschließender Reifung kommt ein Wein mit eleganten Ecken und Kanten ins Glas. Man spürt eine reife, fruchtige Aromatik in der Nase und eine langanhaltende Mineralik im Gaumen. Einfach reiner Wein.“

SORTE: 1976 hat Rudolf Niedermayr diese Reben gepflanzt und setzte somit den Grundstein für diesen besonderen Wein. Schon damals war Rudolf sehr innovativ und experimentierfreudig. Er wählte als Erziehungssystem das für diese Zeit sehr untypische Casarsasystem (Hochstammerziehung). Die Sorte Weißburgunder ist inzwischen die einzige nicht PIWI-Sorte am Hof Gandberg; sie ist die typischste Sorte im Anbaugebiet Eppan Berg.

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: Bereits bevor die Früchte anfangen zu reifen, wurde von jeder Traube die Hälfte weggeschnitten, sodass die verbleibenden Beeren noch besser und konzentrierter wachsen konnten. Dadurch erhielten wir bei der Ernte wunderbar kleine, geschmacksvolle Trauben. Diese wurden am 03. Oktober 2013 handverlesen und behutsam in den Keller gebracht.

IM KELLER: Nach einem ein bis zweitägigem Maischekontakt wurde der Saft schonend abgepresst. Anschließend vergärte der Most durch die weinbergeigene Hefe im Stahlfass. Die Gärung erstreckte sich über vierundzwanzig Monate. Nach über zwei Jahren wurde der Wein von der Vollhefe, die natürlich sedimentiert war abgezogen und ist im August 2016 unfiltriert in die Flasche geflossen. Ab Herbst 2016 ist der T.N. 76 Weissburgunder 2013 erhältlich.

Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 5,2 g/l, Restzucker: 1,8 g/l, Weinmenge: 2.800 Flaschen.