



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 99 2013 PIWI CUVÉE



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



T.N.

99

Wer ein Glas "T.N. 99" genießt, hält einen brillanten, strohgelben Wein in der Hand. Das Aroma offenbart sich vielschichtig mit Nuaancen von Muscataromen, Stachelbeere, einen Hauch Rosenduft, grüne Äpfel und exotischen Früchten. Im Trunk spiegelt sich das differenzierte Aromaspektrum im Gaumen wider und der PIWI Cuvée 2013 beeindruckt mit seiner frischen anhaltenden Fülle.

SORTEN: Aus Überzeugung arbeiten wir großteils mit PIWISorten, also pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Diese erweisen sich als robust gegen Krankheiten, sodass man weitestgehend auf Spritzmittel verzichten kann. In unseren Augen ist es die einzig wahre Methode für den Weinanbau. Die Hauptsorte des „T.N.99“ nennt sich Solaris, dessen Rebstöcke 1999 gepflanzt wurden. Die Aromasorten Muscaris und Fr.50/64 runden die Komposition ab.

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: Nur die jeweils reifsten und besten Trauben wurden in mehreren Erntedurchgängen handverlesen. Die Ernte begann exakt am 13. September 2013 mit der Sorte Solaris und zog sich bis zum 22. Oktober hin. Der große Aufwand hat sich gelohnt, denn die entscheidenden Schritte werden im Weinberg und nicht im Keller vollzogen.

IM KELLER: Der Ausbau erfolgte in kleinen Stahlfässern, die Trauben wurden alle spontan mit ihrer eigenen natürlichen, aus dem Weinberg stammenden Hefeflora vergoren. Nach dem Gär-Ende wurden alle Weine zum Cuvée „T.N. 99“ vereint und reiften auf der Feinhefe weiter. Im April 2014 wurde dieser aromatische Tropfen abgefüllt und ist seit Mai 2014 erhältlich.

Alkohol: 14,5% vol., Gesamtsäure: 6,4g/l, Restzucker: 2,6g/l