



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* PIWI WEISS 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

Mit intensivem und ausdrucksstarkem Gelb leuchtet dieser Weißwein, der eine vollmundige Aromatik von feinen würzigen Noten, Grapefruit und zartem Blütenduft aufweist. Ein durch und durch lebhafter und doch harmonischer, ruhiger Wein, der Spaß macht. Wer diesem Wein noch mehr Zeit gibt, den erwartet in einigen Jahren sicherlich auch noch ein wahrer Genuss.

SORTE: Der Wein „T.N. 06“ wird aus der robusten, pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Rebsorte Sauvignier gris gekeltert. Der Hauptbestand der Rebstöcke wurde im Jahr 2006 ausgepflanzt. Die magentafarbenen, mittelgroßen Trauben weisen ein sehr harmonisches Aroma mit ausbalancierten Geschmack auf.

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 Ernte der vollreifen Trauben startete am 18. Oktober und zog sich bis zum 26. Oktober hin. Da nur die besten Trauben in den Keller kommen bedarf es einer sehr schonenden und behutsamen Handlese. Mit einem Zuckergehalt von 20,5° KMW erzielten wir wahrlich eine großartige Qualität für unseren Spitzenwein "T.N. 06".

IM KELLER: Nach der schonenden Ganztraubenpressung durfte der Most im Tonneaux mit der weinbergseigenen Hefe gären und reifte darin für 12 Monate. Für weitere 9 Monate wurde der Wein im Stahlfaß gelagert. Seit Juli 2015 ist der edle Tropfen in der Flasche. Hier konnte er sich nun noch mindestens 8 Monate entfalten bevor er in den Verkauf kam.

Alkohol: 14% vol., Gesamtsäure: 6,3g/l, Restzucker: 4,2g/l



T.N.

06