



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* 2014 BRONNER



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

Thomas Niedermayr hat den Betrieb von seinem Vater Rudolf übernommen. Er hat die naturnahen Grundsätze seines Vaters verinnerlicht und führt den Betrieb nun mit frischer Tatkraft weiter und lässt ganz besondere *Naturweine* entstehen.

„ 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 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.

04

Eine helle brillante Farbe und eine feinfruchtige Aromatik zeichnet den Wein T.N. 04 aus. Die feine Würzigkeit dieses Weißweins überrascht mit geschmacklichen Noten von Gartengewürzen, Salbei und Kernobst. Durch seine volle Struktur mit einer feinen herben Nuance eignet sich dieser PIWI-Weißwein vorzüglich als Begleiter zu leichten Gerichten.

SORTE: Die Rebsorte Bronner ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI), deren Rebstöcke zum Großteil 2004 ausgepflanzt worden sind. Sie entfaltet sich im Bioweinbau optimal und zählt zu den wichtigsten Weißweinsorten in unserem neutralen Weinsegment.

LAGE UND BODEN: Die Bronner-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 Trauben wurden am 07. Oktober 2014 bei voller Reife handverlesen und im Weinberg bestens selektiert. Hervorragendes Zeichen der Reife war die Beerenschale die eine leicht bräunliche Färbung und immer dünner werdende Schale aufwies. Geschmacklich waren diese Weinbeeren angenehm mild mit einer tollen Fruchtausprägung und saftigen Säure.

IM KELLER: Schonende Ganztraubenpressung. Anschließend spontane Vergärung des Mostes durch die weinberseigenen Hefen ohne Temperatursteuerung. Bis Juni reifte unser Bronner auf der Grobhefe. Ende August wurde der Wein Bronner in die Flasche gefüllt und ist seit September erhältlich.

Alkohol: 13% vol., Gesamtsäure: 5,5g/l, Restzucker: 5g/l.