



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* Abendrot 2014



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



Eine wunderbar rot-orange leuchtende Farbe. Der schmeichelnde, samtige und doch ausdrucksstarke Abendrot ist ein ganz besonderes Erlebnis in den Farben des Sonnenuntergangs."

SORTE: Souvignier gris heißt die Traube, die einen solch spannenden Wein entstehen lässt. Elegant und vollkommen in seiner Form, Gestalt und Ausstrahlung. 2006 ist der Ursprung dieses Weines, als Rudolf, Vater von Thomas Niedermayr, diese Reben pflanzte. Die Magenta gefärbten Beeren geben dem Wein seine ausdrucksstarke Leuchtkraft.

LAGE UND BODEN: Die Souvignier gris - 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: Die Trauben wurden am 17. Oktober 2014 behutsam handverlesen. Durch den Einfluss des kühlen, regnerischen Jahres war die Ernte eine große Selektionsarbeit. Nach einem anstrengendem Erntetag wurden die Souvignier gris müde aber doch zufrieden in den Keller gebracht.

IM KELLER: Die Trauben wurden schonend entrappt. Wenige Tage darauf begann die Gärung auf ihre natürlichste Art und Weise. Nach 18 Tagen wurde dieser leuchtend-orange Wein sanft abgepresst und reifte in einem Tonneauxfass weiter. Dort konnte er sich frei und wild für 16 Monate austoben. Im August 2016 floss der Abendrot unfiltriert in die Flasche wo er ab Herbst mit seinem Reiz den Genießer vom Alltag entführt.

Alkohol: 14% vol., Gesamtsäure: 5 g/l, Restzucker: <1,0 g/l, Weinmenge: 665 Flaschen.

T.N.

06