



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 99 2014 SONNRAIN



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 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.

99

Wer ein Glas "T.N. 99" genießt, hält einen brillanten Wein mit grünlichen, schimmernden Spiegelungen in der Hand. Das Aroma offenbart sich vielschichtig mit Nuaunen von Muscataromen, Stachelbeere, einen Hauch Rosenduft, grüne Äpfel und exotischen Früchten. Sehr charakteristisch ist sein Agrumenduft. Im Trunk spiegelt sich das differenzierte Aromaspektrum im Gaumen wieder und der *Sonnrain* 2014 beeindruckt mit seiner eleganten frische und Mineralik.

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 die tramineartige Sorte 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: Sehr gewissenhaft wurden nur die jeweils reifsten und besten Trauben im Weinberg handverlesen und selektiert. Die Ernte begann exakt am 19. August 2014 mit der Sorte Solaris und zog sich bis zum 12. Oktober hin. Der große Aufwand vom 2014er Jahr 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 Hefe vergoren. Nach dem Gär-Ende wurden alle Weine zum Cuvée „T.N. 99 Sonnrain“ vereint und reifte auf der Vollhefe weiter. Im Juli 2015 wurde dieser Wein abgefüllt und ist seit September 2015 erhältlich.

Alkohol: 13% vol., Gesamtsäure: 6,6g/l, Restzucker: 1,6g/l