



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* BRONNER 2015



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

Auf kalkhaltigem, lehmigem Boden in Eppan Berg auf 520m Meereshöhe wachsen diese Trauben. 2015 war die Ernte nach dem wunderschönen Sommer und Herbst einfach traumhaft: die kleinen vollreifen Beeren waren perfekt. Nach einem Jahr der Reifung kann der Wein nun genossen werden. Schon jetzt ist erkennbar, dass dieser Jahrgang auch in den nächsten Jahren immer geiler werden wird.

"Ein Wein mit einem vielschichtigem, feinfruchtigem und würzigem Charakter."

SORTE: Bronner gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. 2004 haben wir die ersten Reben angepflanzt. Diese Rebsorte hat sich zu unserem wichtigsten Weißwein im neutralen Segment entwickelt.

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 lehmige, kalkreiche und tiefgründige Boden ist durch den hohen Anteil vom weißen Dolomit-Gestein stark geprägt.

ERNTE: Die Trauben wurden am 06. September 2015 bei voller Reife handgelesen. Die Beeren waren aufgrund des sehr heißen und trockenen Jahres kleiner und konzentrierter mit noch kleineren Stockerträgen. Wenn man die Weinbeeren verkostete schmeckte man ihre tolle Aromareife und eine lebendige Säure, die das Geschmackserlebnis der Beeren vervollkommte.

IM KELLER: Schonende Ganztraubenpressung. Anschließende spontane Vergärung des Mostes durch die weinbergeigene Hefe die sich über mehrere Monate hinzog. Bis Ende Mai reifte der Wein auf der Vollhefe. Mitte August 2016 wurde der Wein in die Flasche gefüllt und ist seit September erhältlich.

Alkohol: 13,5% vol., Gesamtsäure: 6,6g/l, Restzucker: 7,4g/l, Weinmenge: 2860 Flaschen.



T.N.

04