



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

T.N. **14** SOLARIS 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 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



„Unser Solaris ist ein fruchtiger, unfiltrierter Weißwein mit mattem, grünlichem Schimmer. Durch die tolle Reife der Trauben entstand seine Steinobstaromatik mit einer harmonischen, leicht cremig-vanilligen Fülle im Trunk.

Ein Tropfen der zum weitertrinken anregt.“

**SORTE:** Solaris gehört zu den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Schon im Jahr 1999 bepflanzte Rudolf, Vater von Thomas Niedermayr, einen Weinberg mit dieser Sorte. Damals war er ein absoluter Vorreiter im Bereich der biologischen Landwirtschaft. Er ist einer der Pioniere der Piwi-Landwirte. 2014 wurden dann weitere Flächen mit diesen Reben bepflanzte. Aus diesen Rebanlagen stammen die Trauben für den Wein T.N. 14 Solaris.

**LAGE UND BODEN:** Die Solaris-Trauben gedeihen in Eppan Berg und Umgebung auf einer Meershöhe von 520m bis 650m. Der lehmige, kalkreiche und tiefgründige Boden ist durch den hohen Anteil vom weißen Dolomit-Gestein stark geprägt.

**ERNTE:** Mit der Solarislese wird jährlich unser Erntejahr eröffnet. 2015 konnten wir in den jungen Rebanlagen die ersten Trauben ernten. Die wunderbar gereiften Früchte wurden am 22. August handverlesen. Die Beeren schmeckten sehr süß. Sie hatten eine harmonisch ausgereifte Säure und Aromatik.

**IM KELLER:** Schonende Ganztraubenpressung. Anschließend spontane Vergärung des Mostes durch die weinbergeigene Hefe die sich über drei Wochen hinzog. Bis Juni reifte der Wein im Stahlfass auf der Vollhefe. Im August 2016 wurde der Wein unfiltriert in die Flasche gefüllt und ist seit September erhältlich. Die natürliche Hefe beschützt den Wein und unterstützt seine gesunde Reifung auch noch in der Flasche.

Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 5,3 g/l, Restzucker: <1 g/l, Weinmenge: 1196 Flaschen.

T.N.

**14**