



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. 99 SONNRAIN 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



T.N.

99

„Drei außergewöhnliche Sorten – eine Komposition.“

Ein Wein mit matten, grünlich schimmernden Spiegelungen. Das Aroma offenbart sich vielschichtig mit Nuancen von Muskat, Stachelbeere, einem Hauch Rosenduft und exotischen Früchten. Im Trunk spiegelt sich das differenzierte Aromaspektrum im Gaumen wider.

CUVÉE: Die Hauptsorte des Weins „T.N. 99 Sonnrain“ ist Solaris, dessen Rebstöcke schon 1999 von Rudolf, Vater von Thomas Niedermayr, gepflanzt worden. Damals war er ein absoluter Vorreiter im Bereich der biologischen Landwirtschaft und er ist einer der Pioniere der Piwi-Landwirte. Zwei weitere aromatische Piwi-Sorten vervollständigen die Komposition.

LAGE UND BODEN: Die 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: Das traumhafte Jahr 2015 lies die Ernte zu einem wunderbaren Erlebnis werden. Diese begann am 22. August 2015 mit der Sorte Solaris und zog sich mit den weiteren Cuvée-Partnern bis zum 04. September hin.

IM KELLER: Der Ausbau erfolgte in kleinen Stahlfässern. Fast alle Trauben wurden nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst, während ein kleiner Teil (ca 15%) eine Mischegärung machte. Die Trauben wurden alle spontan mit ihrer eigenen natürlichen, aus dem Weinberg stammenden Hefe vergoren. Nach dem Gärende wurden die drei Sorten zum Cuvée „T.N. 99 Sonnrain“ vereint. Der Wein reifte auf der Vollhefe weiter bis er Mitte August 2016 unfiltriert abgefüllt wurde und seit September 2016 erhältlich ist.

Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 5 g/l, Restzucker: 1,4 g/l, Weinmenge: 2.320 Flaschen.