



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

## T.N. *06* ABENDROT 2015



### NATUR.WEIN.GUT HOF GANDBERG

**Sonnenblumen zwischen den Reben. Spinnweben am Traktor. Neuer Keller. Uralte Mode. Ecken und Kanten. Menschen.**

Seit den 1980er Jahren pflegt Bionier-Familie Niedermayr ihren Hof Gandberg nachhaltig: Wir denken ganzheitlich und folgen unserem Gefühl.

In vollem Vertrauen auf ihre Urkräfte wurde auf Natur gesetzt. Ein Prozess in revolutionärem Kontrast. 1993 wurde auf dem Bauernhof erstmals selbst eingekellert. Die intensive Suche auf alternativen Wegen führte schon bald zu den PIWIs, pilzwiderstandsfähigen Reben, mit Weintrauben erster Qualität.

Belohnt mit reichlich positiven wie negativen Erfahrungen, haben uns diese weiter zum Naturwein inspiriert. Wir lassen ihn werden. Er entsteht draußen. Im Keller findet er seinen vollen Ausdruck. Miteinander wachsen und reifen wir. Jeder darf seine individuelle Persönlichkeit haben und all die Sonnenstunden und Stürme seines Lebens reflektieren.

„Aufmerksam, handwerklich, minimalistisch, spontan, ungeschönt, unfiltriert, individuell: einfach Wein.“  
Thomas Niedermayr

### WEIN: *Abendrot Himmelsbot*

Den Abend ausklingen lassen, romantische Stunden genießen.

Die betörende Bernsteinfarbe schillert wie ein Sonnennutergang den man trinken kann. Riechen darf und soll jeder, wie ihm die Nase gewachsen ist, und schmecken sowieso. Vielleicht reife Aromen oder konzentrierte Trockenfrüchte, vielleicht harzig, würzige Noten... Ein ausgewogenes Bouquet mit feinsandigen Tanninen, elegant, schmeichelnd und himmlisch ausdrucksstark

Ein Wein für ein großes Glas: Zeit geben, Zeit nehmen.

**SORTE:** Sauvignier gris. Maischevergorener Weißwein. 2006 wurde diese Raritätensorte gepflanzt. Bereits die Beeren bezaubern mit ihren matt bis rauschenden Farbtönen, von Magenta über Rost und Kupfer, auch Violett und Lila.

**LAGE UND BODEN:** Eppan Berg, bei den Eislöchern. Hof Gandberg, 520 m ü.d.M. Lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

**ERNTE:** am 16. September 2015 behutsam handverlesen.

**KELLER:** Schonend entrappt, teilweise mit Stielen vergoren. Spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe von ca. 3 Wochen. Bis zu 3,5 Monate in Maischekontakt. Danach sanft abgepresst. Für 22 Monate 1/3 im Stahlfass und 2/3 im neutralen Eichenfass gereift. Im August 2017 unfiltriert abgefüllt.

**INFO:** Alkohol: 14% vol., Gesamtsäure: 5,2 g/l, Restzucker: 1,8 g/l, Weinmenge: 2.732 Flaschen + 30 Magnum.



T.N.

*06*