



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *76* WEISSBURGUNDER 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: *Es war einmal ein Obstgarten, mit alten Birnbäumen...* Gereifter, ruhiger, auch tiefgründiger Wein: ein Essensbegleiter, der für die richtige Balance sorgt.

Riechen darf und soll jeder, wie ihm die Nase gewachsen ist, und schmecken sowieso. Ob rassige Würzigkeit und Kräuterduft, feine Säure, fruchtig nach Kernobst oder eine warme, geschmeidige Note mit zartem Schmelz, erinnernd an weiße Schokolade, feiner betonter Gerbstoff, vielleicht ein Hauch von Bienenwachs.

Dieser Wein hat seine angenehme Harmonie fest im Griff.

SORTE: Weißburgunder. 1976 von Rudolf Niedermayr gepflanzte, knorrige Stöcke mit zotteligen Trieben im seltene Casarsasystem (Hochstammerziehung). Die typischste Sorte im umliegenden Anbaugebiet ist inzwischen die einzige nicht PIWI-Sorte am Hof Gandberg.

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

ERNTE: am 1. September 2015 handverlesen. Vor Reifebeginn Reduzierung jeder Traube um die Hälfte, für noch konzentrierteres Wachstum der verbleibenden Beeren.

KELLER: teils bis zu zweitägiger Maischekontakt, teils Maischegärung. Spontanvergärung durch weinbergeigene Hefe zur Hälfte je in Stahl- und Holzfass, 22 Monate auf der Hefe. Im August 2017 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

INFO: Alkohol: 13 % vol., Gesamtsäure: 5 g/l, Restzucker: <1 g/l, Weinmenge: 1.000 Flaschen.

T.N.

76