



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. **14** SOLARIS 2016



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: *Ein Traum von Sommer: Solaris*

Ein lebendiger Wein, zum Ausgehen und Feiern mit Freunden. Jugendfrei ab 18. Unisex.

Riechen darf und soll jeder, wie ihm die Nase gewachsen ist, und schmecken sowieso. Ob exotische, reife, gelbe Früchte oder Steinobst. Rassig, würzig, reizvoll mit frischer lebhafter Säure: dieser Weiße zeigt Profil.

SORTE: Solaris. Weißwein. Pflanzjahr 2014: junge Reben, noch ungestüm, wild, frech.

LAGE UND BODEN: Eppan Berg, Putschwan und Kalterer Höhe. Zwischen 500 und 700 m ü.d.M. Lehmiger, kalkreicher, teils sehr karger, skelettreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

ERNTE: Das Wimmen der Solaris-Trauben eröffnet jährlich unser Erntejahr. 2016 vom 1. bis 8. September handverlesen.

KELLER: Schonende Ganztraubenpressung. Spontane Vergärung des Mostes durch weinbergeigene Hefe. 8 Monate auf der Vollhefe im Stahlfass, 14 Wochen im neutralen 500 l Eichenholzfass. Im August 2017 unfiltriert in die Flasche gefüllt.

INFO: Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 6,2 g/l, Restzucker: 1,3 g/l, Weinmenge: 3.830 Flaschen.



T.N.

14