



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

T.N. **99** SONNRAIN 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: **99** einfach Wein.“  
Thomas Niedermayr

#### **WEIN:** *Im Land der Begegnungen*

Ein gehaltvoller Wein, für Speisen zwischen Meer und Berg. Riechen darf und soll jeder, wie ihm die Nase gewachsen ist, und schmecken sowieso. Ob Nuancen von Veilchen oder ein Hauch von Rose, ob würzig nach Nelken oder Muskatnuss, Kräuter, leichte kühle Agrumen... Diese harmonische, geschmeidige Cuvée vereint ein höchst vielschichtiges Aromaspektrum.

**SORTEN:** Weißwein. Drei Sorten – eine Komposition. Hauptsorte Solaris: 1999 gepflanzte PIWI-Pioniere.

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

**ERNTE:** Zwischen 31. August und 1. Oktober 2016 wurden die Sorten zum jeweiligen Reifezeitpunkt handverlesen.

**KELLER:** Einige Tage Standzeit auf den Traubenschalen, dann schonend abgepresst. Spontanvergärung durch weinbergeigene Hefe von mehreren Wochen, ein kleiner Teil mit vollständiger Maischegärung. Anschließend zur Cuvée verschnitten. 9,5 Monate im Stahlfass auf Vollhefe und Feinhefe, 2 Monate im neutralen 500 l Eichenholzfass. Im August 2017 unfiltriert abgefüllt.

**INFO:** Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 5 g/l, Restzucker: 1,4 g/l, Weinmenge: 3.600 Flaschen + 30 Magnums



T.N.

**99**