



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

14 SOLARIS 2017



NATUR.WEIN.GUT HOF GANDBERG

**Warum nicht das anzweifeln, was alle für logisch erachten?
Warum versuchen, mit vielen technischen Mitteln etwas zu erzwingen, was man mit Geduld und Respekt für die Natur nachhaltig erreichen kann?**

Deshalb gilt Rudi Niedermayr als Pionier im Bioanbau. Deshalb verschrieb er sich den PIWIs, pilzwiderstandsfähigen Reben.

Seine Gabe, das Leben und die Natur bodenständig zu betrachten, vererbte er seinem Sohn Thomas, der die Philosophie seines Vaters weiter ausbaut. In einer lebendigen Umwelt lässt er natürliche und elegante Weine entstehen, die besonders sein dürfen und zum Weitertrinken anregen.

Ehrlicher Wein mit all seinen Bakterien und Hefen. Sinnbild seiner Herkunft, der Sonnenstunden und Stürme seines Lebens.

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. Lehmgiger, kalkreicher, teils sehr karger, skelettreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

ERNTE: Das Wimmen der Solaris-Trauben eröffnet jährlich unser Erntejahr. 2017 vom 20. bis 29. August handverlesen.

KELLER: Schonende Ganztraubenpressung. Spontane Vergärung des Mostes durch weinbergeigene Hefe. 4 Monate im neutralen Eichenholzfass, 8 Monate im Stahlfass; immer auf der Hefe. Im August 2018 unfiltriert in die Flasche gefüllt.

INFO: Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 5,3 g/l, Restzucker: <1,0 g/l, Weinmenge: 79.46 Flaschen.

„Geduld und Feingefühl sind das Geheimnis auf dem Weg vom Samen zur Rebe, von der Traube zum Naturwein. Wir begleiten diese Entwicklung, um Weine mit Tiefe entstehen zu lassen. Mit Ecken und Kanten, so wie wir auch.“



2014
wurden unsere
Solarisreben ge-
pflanzt.

14

Exotisch, gelbe Früchte und Steinobstaroma
Rassig, würzig, reizvoll mit frischer, lebhafter Säure

