



THOMAS NIEDERMAYR  
HOF GANDBERG

## 16 SOUVIGNIER GRIS 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:** Sauvignier gris. Weißwein. Bezaubernde Lilla- Kupfer- Magenta farbige Beeren. Junge Reben, noch ungestüm, wild, frech.

**LAGE UND BODEN:** Eppan, zwischen 270 und 400 m ü.d.M. Lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

**ERNTE:** zwischen dem 14 August und dem 23. September 2017 behutsam handverlesen.

**KELLER:** Schonend entrappt, spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe. 8 Monate auf der Hefe im neutralen Eichenfass zu 500 l, 3 Monate im Stahl. Im August 2018 unfiltriert abgefüllt.

**INFO:** Alkohol: 13,5 % vol., Gesamtsäure: 6,0 g/l, Restzucker: 2,9 g/l, Weinmenge: 3.958 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.

“

*Feinfruchtig mit dezentem Blütemaroma*  
Animierend, mineralisch, anhaltend



16