



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

99 SONNRAIN 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.

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.

ERNT: Zwischen 15. August und 4. September 2017 wurden die Sorten zum jeweiligen Reifezeitpunkt handverlesen.

KELLER: Spontanvergärung durch weinbergene Hefe, ein Teil mit Maischegärung. 8,5 Monate im Stahlfass auf der Gärhefe, 3 Monate im 500 l Holzfass auf der Feinhefe. Im August 2018 unfiltriert abgefüllt.

INFO: Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 5,2 g/l, Restzucker: < 1 g/l, Weinmenge: 3.159 Flaschen + 50 Magnums

„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.“



T.N.

99

Nase: Zarte Blütenaromen der Rose treffen auf die kräuterige Würze von Melisse und Muskat.

Mund: Gaumenfüllende Salzigkeit und anhaltende Frische.