THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

GANDFELS 2018

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: Rotwein. PIWI-Cuvée.

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

ERNTE: Am 13. September 2018 behutsam handverlesen.

KELLER: Teilweise entrappt, spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe, nach 11 Tagen abgepresst. Ein Jahr im neutralen Eichenholzfass, ein Jahr im Stahlfass. Im Dezember 2020 unfiltriert und ungeschönt abgefüllt.

INFO: 13,0% Vol. Alkohol; 6,2 g/l Gesamtsäure; <1 g/l Restzucker; 0,7 g/l Flüchtige Säure; pH 3,7; 42 mg/l Gesamtschwefel

„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."

16°

Nase: süße Gewürze, Pflaume, Cassis & Veilchen

Mund: samtiger Gerbstoff, Würze

Charakter: lebhafte Fülle, selbstbewusst, Charakterstark

Kontrollstelle: IT BIO 013