



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

BRONNER 2018



NATUR.WEIN.GUT THOMAS NIEDERMAYR

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, ein Mikrokosmos. Sinnbild seiner Herkunft, der Sonnenstunden und Stürme seines Lebens.

SORTE: Bronner. Weißwein vom Berg.

LAGE UND BODEN: 520/450 m ü.d.M. – Eppan Berg, bei den Eislöchern, lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit weißem Dolomit-Gestein und Steillage am Fuße der Texelgruppe, grau-glitzernder Gneis-Schiefer, karg, sandig, flachgründig. Eine mineralische Synthese.

ERNTE: Zwischen dem 28. August und 19. September 2018 in mehreren Erntegängen handverlesen

KELLER: Einige Tage Mazeration, dann schonend abgepresst. Spontanvergärung durch weinbergseigene Hefe von mehreren Wochen. Reifung im Stahl- und neutralem Holzfass zuerst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. Mitte August 2019 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt, anschließende Reifung in der Flasche.

INFO: 13,5 % Vol. Alkohol; 4,9 g/l Gesamtsäure; <1 g/l Restzucker; 0,47 g/l Flüchtige Säure; pH 3,5; 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.”



Nase: Vielschichtige Noten von süßen Gewürzen, Zitrus, Banane, Pfirsich und alpinem Heustock

Mund: Dicht, würzig, bleibend

