



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* 2013 BRONNER



DAS BIOWEINGUT "HOF GANDBERG"

Seit mehr als 20 Jahren wird das Bioweingut "Hof Gandberg" von der Familie Niedermayr nach organisch-biologischen Grundsätzen bewirtschaftet.

Thomas Niedermayr hat den Betrieb kürzlich von seinem Vater Rudolf übernommen. Thomas hat die naturnahen Grundsätze seines Vaters verinnerlicht und führt den Betrieb nun mit frischer Tatkraft weiter.

„Als kleiner, junger Weinbauer, versuche ich auf dem mir anvertrauten Weinberg innovative Ideen mit Bewährtem zu verbinden. Ich liebe es, in der freien Natur zu arbeiten und im Zyklus der Jahreszeiten zu beobachten, wie sich aus einem kleinen Trieb ein natürlicher, charakterstarker Wein entwickelt.

Weine sollten eine starke Persönlichkeit haben – darauf lege ich großen Wert. Das gelingt am besten, wenn man weitestgehend mit den Vorzügen der Natur arbeitet und ihre großartige Kraft zu nutzen versteht. Deshalb findet man in meinen Weinbergen auch hohes Gras, blühende Pflanzen oder allerlei Getier. Der Schlüssel zu gutem Wein liegt in der Natur selbst.“

Thomas Niedermayr

Eine helle brillante Farbe und eine feinfruchtige Aromatik zeichnet den Wein Bronner aus. Die feine Würzigkeit dieses frischen Weißweins überrascht mit geschmacklichen Noten von Gartengewürzen, Salbei und reifen Steinobst. Durch seine volle Struktur mit einer feinen herben Nuance eignet sich dieser PIWI-Weißwein vorzüglich als Begleiter zu leichten Gerichten.

SORTE: Die Rebsorte Bronner ist eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte (PIWI), deren Rebstöcke zum Großteil 2004 ausgepflanzt worden sind. Sie entfaltet sich im Bioweinbau optimal und zählt zu den wichtigsten Weißweinsorten in unserem neutralen Weinsegment.

LAGE UND BODEN: Die Bronner-Trauben gedeihen auf unserem "Hof Gandberg", der sich in Eppan Berg auf 520 Meter Seehöhe am östlichen Fuße des Gandbergs befindet. Der Boden weist einen hohen Steinanteil auf und ist sehr kalkreich, tiefgründig und lehmig.

ERNTE: Will man die Trauben mit der besten Aromatik von der Sorte Bronner ernten, so ist es ratsam bis zur Endreife zu warten. Und das tun wir. Als hervorragendes Zeichen der Reife weist dann die Beerenschale eine leicht bräunliche Färbung und immer dünner werdende Schale auf. Geschmacklich waren diese Weißweinbeeren mit toller Fruchtausprägung im Jahr 2013 sehr mild. So holten wir diese Trauben Anfang Oktober nach genauer Selektion im Weinberg mit händischer Lese in den Keller.

IM KELLER: Nach einer kurzen Maischestandzeit wurden die Trauben gepresst. Dann wurde der Most im Edelstahlgebilde ohne Temperatursteuerung vergoren. Bis Juli reifte unser Bronner auf der Grobhefe, wo er anschließend abgefüllt wurde. Jetzt kann er in toller Balance genossen werden.

Alkohol: 13,5% vol., Gesamtsäure: 5,9g/l, Restzucker: 6g/l.



T.N.

04