



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *06* PIWI WEISS 2014



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

Thomas Niedermayr



T.N.

06

Eppan Berg – eine besondere Lage – ein besonderer Wein.

"Ein lebendiger unfiltrierter Weißwein, mit einer feinschichtigen Aromatik von feinen würzigen Noten, Grapefruit und zartem Blütenduft. Sein kerniger – voller Geschmack mit seiner anhaltenden Textur verleihen diesem Wein eine lebhaftige Fülle die Neugierde erweckt!"

SORTE: Der Wein „T.N. 06 PIWI WEISS“ wird aus der pilzwiderstandsfähigen Rebsorte Sauvignier gris gekeltert. Der Hauptbestand der Rebstöcke wurden im Jahr 2006 ausgepflanzt. Die vollreifen, magenta gefärbten Trauben waren auch 2014 wieder ein tolles Erlebnis für den Gaumen.

LAGE UND BODEN: Die Trauben gedeihen auf unserem "Hof Gandberg", der sich in Eppan Berg auf 520 Meter Meereshöhe am östlichen Fuße des Gandbergs befindet. Der lehmige, kalkreiche und tiefgründige Boden ist durch den hohen Anteil vom weißen Dolomit-Gestein stark geprägt.

ERNTE: Die Ernte der vollreifen Trauben startete am 12. Oktober und zog sich bis zum 18. Oktober hin. Bei voller Reife werden die Trauben selektiv handgelesen. Mit einem Zuckergehalt von 20° KMW erzielten wir wahrlich eine großartige Qualität.

IM KELLER: Nach der schonenden Ganztraubenpressung durfte der Most im Tonneaux mit der weinbergseignenen Hefe gären und reifte darin für 13 Monate. Für weitere 10 Monate wurde der Wein im Stahlfass gelagert. Seit August 2016 ist dieser Tropfen in der Flasche gefüllt, wo er sich noch einige Monate entfalten konnte, bevor er für Sie erhältlich ist.

Alkohol: 14% vol., Gesamtsäure: 5,8 g/l, Restzucker: 2,3g/l, Weinmenge: 1.036 Flaschen.