



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. **11** GANDFELS 2015



NATUR.WEIN.GUT HOF GANDBERG

Sonnenblumen zwischen den Reben. Spinnweben am Traktor. Neuer Keller. Uralte Mode. Ecken und Kanten. Menschen.

Seit den 1980er Jahren pflegt Bionier-Familie Niedermayr ihren Hof Gandberg nachhaltig: Wir denken ganzheitlich und folgen unserem Gefühl.

In vollem Vertrauen auf ihre Urkräfte wurde auf Natur gesetzt. Ein Prozess in revolutionärem Kontrast. 1993 wurde auf dem Bauernhof erstmals selbst eingekellert. Die intensive Suche auf alternativen Wegen führte schon bald zu den PIWIs, pilzwiderstandsfähigen Reben, mit Weintrauben erster Qualität.

Belohnt mit reichlich positiven wie negativen Erfahrungen, haben uns diese weiter zum Naturwein inspiriert. Wir lassen ihn werden. Er entsteht draußen. Im Keller findet er seinen vollen Ausdruck. Miteinander wachsen und reifen wir. Jeder darf seine individuelle Persönlichkeit haben und all die Sonnenstunden und Stürme seines Lebens reflektieren.

„Aufmerksam, handwerklich, minimalistisch, spontan, ungeschönt, unfiltriert, individuell: einfach Wein.“
Thomas Niedermayr

WEIN: *Funkelnde dunkle Schönheit*

Ein anspruchsvoller Charakter mit Ecken und Kanten. Zu Hauptgerichten. Auch solo stark.

Riechen, schmecken, spüren darf und soll jeder wie es ihm seine Sinne gebieten. Volle Gerbstoffe, samtig, dicht, langanhaltend. Schwarzviolett Rot, dunkle Beeren, reife Frische, ein feuriger Hauch, herbsüßer Kakao. Und doch, ein Duft von Blüte, zart und lieblich auch.

Ein Wein für ein großes Glas für 1001 Nacht, vielleicht mit verführerischer Schokolade dazu...

SORTEN: Rotwein. PIWI-Sorten der Cabernet-Familie. Jahrelange Suche und Versuche. Zwei Sorten haben sich gefunden.

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: am 15. und 16. September 2015 behutsam handverlesen.

KELLER: Schonend entrappt, spontane Gärung durch weinbergeigene Hefe, nach 1 Woche sanft von den Schalen abgepresst. Ein Jahr im neutralen Eichenholzfass, 10 Monate im Stahlfass. August 2017 unfiltriert abgefüllt.

INFO: Alkohol: 14 % vol., Gesamtsäure: 5,5 g/l, Restzucker: <1 g/l, Weinmenge: 1.000 Flaschen.



T.N.

11

