



THOMAS NIEDERMAYR
HOF GANDBERG

T.N. *04* BRONNER 2016



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: *Zwischendurch traumreisen*

Ein eleganter Charmeur, verführt mittags und abends, Sommers wie Winters.

Riechen darf und soll jeder, wie ihm die Nase gewachsen ist, und schmecken sowieso. Ob Noten von mediterranen Gartenkräutern oder vom alpinen Heustock, würzig, salzig, mineralisch. Ein rassiger Typ, mit markanten Charakterzügen und doch geschmeidig.

SORTE: Bronner. Weißwein. 2004 gepflanzt: in der Blüte des Lebens, im Wachstum ausgeglichen, beständig.

LAGE UND BODEN: Eppan Berg, bei den Eislöchern, lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit weißem Dolomit-Gestein. PLUS Algund, Steilhang am Fuß der Texelgruppe, grau-glitzer Gneis-Schiefer, karg, sandig, flachgründig. 520/450 m ü.d.M. Eine mineralische Synthese.

ERNTE: zwischen 20. September und 8. Oktober 2016 handgelesen.

KELLER: Ein Tag Mazeration, dann schonend abgepresst. Spontanvergärung durch weinbergeigene Hefe von mehreren Wochen. 3,5 Monate im Stahlfass auf der Vollhefe. Auf der Feinhefe 4 Monate im neutralen Holz und weitere 4 Monate im Stahl. Mitte August 2017 unfiltriert abgefüllt.

INFO: Alkohol: 13 % vol., Gesamtsäure: 4,7 g/l, Restzucker: 1 g/l, Weinmenge: 8.100 Flaschen +30 Magnum.



T.N.

04