



2020

BRONNER

Ein Wein mit Spannung. Klar und direkt – ohne Umwege. Frische Kräuter, Mineralität und Salzigkeit. Kein Marktschreier. Ein Wein, der bleibt, wenn alles andere schon verstummt ist.

STORY:

Bronner ist der Wein, was Standort und Boden betrifft, der bei Niedermayr aus der Reihe tanzt – er wächst nämlich nicht in Eppan, sondern in Algund, Richtung Meran. Eine steile, südexponierte Terrassenlage mit kargem Gneis-Schieferboden und warmen Bedingungen, die es dem Bronner ermöglichen, sein volles Potenzial zu entfalten. Nach mehreren Jahren des Ausprobierens hat Rudi in den frühen 2000ern begonnen, diese Sorte zu pflanzen. Danke Rudi! Denn heute zählt sie zu unseren drei Hauptsorten – und zu den spannendsten im Sortiment.

LIEBLINGSGERICHTE:

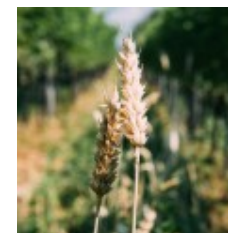
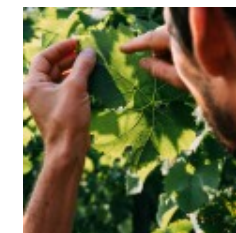
Eine klassische Gerstlsuppe oder ein Knödeltris, Krautsalat mit Speck oder ein einfaches Jausenbrettl.

LAGEN & BODEN:

450 m ü.d.M. - Steillage am Fuße der Texelgruppe, grau-glitzernder Gneis-Schiefer, sehr steinig und karg.

ANALYSEN:

Alkohol: 13 % vol. | Restzucker: <1 g/l
Säure: 5,7 g/l | Schwefel: 38 mg/l



PASST ZU:

Einem Abend mit Freunden, gemütlich am Gartentisch, unkompliziert und doch besonders. Auch als Essensbegleiter ideal.

SORTEN:

Bronner – Weißwein.

ERLTE & AUSBAU:

Zwischen dem 03. und 13. September 2020 in mehreren Erntegängen handverlesen. Mehrere Stunden Mazeration in der Presse, dann schonend abgepresst. Spontanvergärung durch weinbergseigene Hefen von mehreren Wochen. Reifung im Stahl- und neutralem Holzfass zuerst auf der Vollhefe, dann auf der Feinhefe. Im April 2022 ungeschönt und unfiltriert abgefüllt, anschließende Reifung in der Flasche.



NIEDERMAYR

Ein Weingut, das Grenzen testet. Verwurzelt in Eppan Berg, geprägt von Mut, Respekt und der Liebe zum Handwerk. Hier entstehen Weine, die nichts vorspielen – ehrlich, eigenständig und tief mit der Natur verbunden.

STORY:

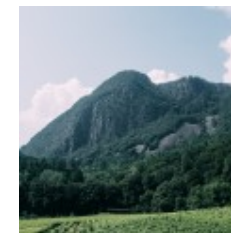
Die Geschichte beginnt Mitte der 80er mit Rudi Niedermayr – Pionier des biologischen Weinbaus in Südtirol. Seitdem prägt der Hof Gandberg unser Arbeiten und Denken. Heute führen Marlene und Thomas die Idee weiter: biologisch, eigenwillig, verantwortungsvoll. Unsere Philosophie ist einfach – das Beste aus der Natur herausholen, ohne sie zu verbiegen. Unsere Weine erzählen von Zeit, Handwerk und Herkunft.

LIEBLINGSMOMENTE:

Offene Gespräche bei einem Glas Wein. Einfache Mahlzeiten mit Menschen, die man schätzt. Die kleinen, echten Momente – ohne Inszenierung.

LAGE:

Unser Weingut liegt in Südtirol, im kleinen Dorf Eppan Berg, rund 15 Minuten südlich von Bozen. Hier, am Fuße des Gandbergs, leben und arbeiten drei Generationen – mitten im Grünen, dort wo Landwirtschaft, Weinbau und Hofleben zusammengehören.



PASST ZU:

Menschen, die Wein nicht nur trinken, sondern verstehen wollen. Für alle, die gerne hinterfragen, offen sind für Neues und Qualität nicht an Etiketten messen. Aber auch einfach mal gerne genießen.

WERTE:

Mut & Selbstbestimmtheit, Respekt vor Mensch, Tier & Natur, Handwerk & Wissen, Zeit & Geduld