

2023

FREISTIL

Eine prickelnde Cuvée, die den Kopf frei macht. In der Nase florale Noten, Mandarinen- und Zitronenschale. Am Gaumen fruchtig und präzise, mit eleganter Perlage – getragen von Frische, Salzigkeit und einem Hauch Würze. Ein Wein für den Moment – zum Genießen und Loslassen.



STORY:

Freistil ist eine weiße Cuvée, die alle unsere Lagen, Höhenmeter und Parzellen vereint. Entstanden aus der Selektion unserer 7 Weinberge – von 270 bis 700 m Meereshöhe. Méthode Ancestrale. Ein erfrischender, fruchtiger Sprudel. Natürlich, ungeschönt und ungezwungen. So wie er getrunken werden soll: in gemütlicher Runde – für entspannte Momente.

LIEBLINGSGERICHTE:

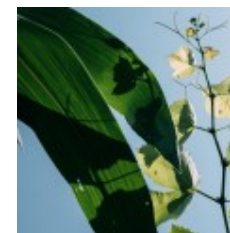
Ideal als Aperitif und ebenso als erfrischender Begleiter zum Dessert. Passt zu allem, was leicht ist: Fischgerichte oder ein Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse.

LAGEN & BODEN:

Selektion aus unseren 7 Parzellen zwischen 270 und 700 m ü.d.M. Großteils lehmiger, kalkreicher, tiefgründiger Boden mit hohem Anteil an weißem Dolomit-Gestein.

ANALYSEN:

Alkohol: 11 % vol. | Restzucker: <1 g/l
Säure: 7,2 g/l | Schwefel: 22 mg/l



PASST ZU:

Für die Lust auf Frische – und für der den ersten Schluck, der den Abend öffnet. Für den Aperitif mit Freunden, für besondere Momente oder für ein spontanes Picknick im Grünen.

SORTEN:

Cuvée aus unseren Leitsorten: 40% Sauvignier Gris, 35% Bronner, 25% Solaris

ERNTE & AUSBAU:

Zwischen dem 16. und 30. August 2023 in mehreren Erntegängen behutsam handverlesen. Spontane Vergärung im Edelstahl, zum Teil einige Tage auf der Maische. Noch im Herbst: Füllung in die Flasche nach Zugabe von süßem Most. Hier konnte der Wein in Ruhe zu Ende gären und seinen frischen Sprudel entwickeln. Nach zweiter Gärung Dégorgement im Dezember. Natürlich ungeschönt & unfiltriert.



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:

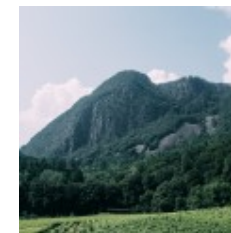
Die Geschichte beginnt Mitte der 80er mit Rudi Niedermayr – Pionier des biologischen Weinbaus in Südtirol. Seitdem prägt der Hof Gandberg unser Arbeiten und Denken. Heute führen Marlene und Thomas die Idee weiter: biologisch, eigenwillig, verantwortungsvoll. Unsere Philosophie ist einfach – das Beste 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