

2019 Mitterberg Abendrot bianco IGT BIO

Thomas Niedermayr | Südtirol

Für 3 Monate auf der Maische vergorener Weißwein. PIWI-Reborte. Sauvignier gris. Bezaubernde Lila- Magenta-leuchtend-farbige Beeren. Der Kupferfarbene duftet nach Orangeschale, Mandel und Ingwer. Sein samtiger Geschmack rundet den saftigen, gehaltvollen Charakter ab. Vielschichtiger Tropfen!

Gerne darf dieser Wein dekantiert werden oder verträgt ein großes Glas, um sich optimal entfalten zu können.



Sensorik

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| Farbe | bernstein |
| Duft | Ingwer, Mandel, Orangeschale |
| Geschmack | mittlere Säure, kräftig, strukturiert |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|--|
| Ausbau | Flaschenreife, großes Holzfass, Feinhefe |
| Trinkreife | 2024-2030 |
| Trinktemperatur | 8-16°C |

Speiseempfehlung

gereifter Weichkäse, Blauschimmelkäse, Käsesauce

Produzent

Nur in einer gesunden Umgebung kann Gesundes wachsen.“ Dieser Überzeugung war Rudolf Niedermayr, der Vater von Thomas und Gründer des Weingutes schon immer. Landwirtschaft im Einklang mit der Natur zu betreiben war seine visionäre Entscheidung und dieses Vorhaben setzte er in fast revolutionärer Dimension bereits ab Mitte der 1980 um. Im Jahre 1991 trat er dann dem Bioland - Verband bei. Damals glaubten noch wenige, dass Bio funktionieren könnte. Heute führt Sohn Thomas den Hof Gandberg. Gemeinsam mit seinem Vater entwickelte er über die Jahre neue Ideen, optimierte mit ihm, bildete sich bei ähnlich gesinnten Betrieben außerhalb der Landesgrenzen weiter, um zur Überzeugung zu gelangen: Nicht nur Bio. Natur! „Das Gefühl, das ich habe, wenn ich bei der Arbeit nicht einfach nur in den Weinbergen stehe, sondern mitten in Natur, die noch das Recht hat, wild zu sein, das wollte ich mit in den Keller nehmen. Den gesamten Werdegang der Traube – von der Rebe in die Flasche – pur zu belassen, das ist eine wunderbare Herausforderung. Seine Weine sind Spitzenweine, die fast ausnahmslos aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) gekeltert werden, und Ecken und Kanten haben. „Wenn man schmeckt, dass ein Wein rein ist und handwerklich hergestellt wurde, dann hat er Charisma. Der Wein darf sein Jahr reflektieren. Seine Geschichte erzählen.“

| | |
|-------------------------------|--|
| Gründungsjahr | 1993 |
| Anzahl der Mitarbeiter | r 4 |
| Rebfläche | 5 Hektar |
| Rebsortenspiegel | Leitsorten sind Solaris, Bronner und Sauvignier gris; verschiedene aromatische und Rotweinsorten werden angebaut |

Thomas Niedermayr | Hof Gandberg | Schulthausweg 1 | 39057 Eppan a.d. Weinstraße | IT BIO 013