2020 Solaris PIWI IGT BIO

Thomas Niedermayr | Südtirol



Der Solaris 2020 von Thomas Niedermayr ist ein Wein, der zeigt, wie puristisch eine PIWI-Sorte sein kann: klar, präzise und ausdrucksstark, lebendig, dicht und mineralisch, gewachsen auf hoch gelegenen, lehmig-kalkreichen Dolomitböden zwischen etwa 500 und 700?m rund um Eppan Berg, Putschwan und die Kalterer Höhe, wo die frühreife, pilzwiderstandsfähige Rebsorte Solaris mit deutlich reduziertem Pflanzenschutz in einem biodiversen Umfeld gedeiht und die gespeicherte Sonne in konzentrierte Frucht und Spannung übersetzt.

Die Trauben werden von Hand gelesen, im Keller spontan vergoren und der Wein anschließend mit konsequent natürlicher Handschrift in goßen Holzfässern ausgebaut. Die Rebsorte Solaris wird bei Niedermayr bewusst ernst genommen. Keine gefällige Süße, sondern eine trockene, rassige Stilistik mit klarer Struktur und beeindruckender Länge.

In der Nase zeigt Solaris 2020 ein intensives Spiel von gelben Früchten und Steinobst, dazu Noten von Steinobst und Feuerstein, gelben Früchten, reifer Stachelbeere und diesem berühmten „unrasierten Pfirsich“, der für eine leicht wilde, würzige Note steht. Am Gaumen wirkt der Wein kraftvoll und doch präzise, mit lebendiger, rassiger Säure, dichter, saftiger Textur und ausgeprägter Mineralität, die in ein langes, salzig-mineralisches Finish übergeht; die Würze bleibt haften und macht Solaris 2020 zu einem idealen Partner für aromenstarke Gerichte.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Pfirsich, Feuerstein, kandierte Zitrusfrüchte
Geschmack	ausdrucksstark, deutliche Würze, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

leicht angeräucherter Fisch, helle Fleischgerichte mit Kräutern

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 Mitarbeite	r 4
Rebfläche	5 Hektar
Rebsortenspiegel	Leitsorten sind Solaris, Bronner und Souvignier gris; verschiedene aromatische und Rotweinsorten werden angebaut

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