

## 2022 Souvignier gris (PIWI) Mitterberg bianco IGT BIO

Thomas Niedermayr | Südtirol

Der Souvignier Gris 2022 vom Thomas Niedermayr ist ein Weißwein mit klarer Linie und kompromisslose Qualität. Die pilzwiderstandsfähige Rebsorte Souvignier Gris passt zudem perfekt zur Philosophie des Weinguts: nachhaltiger Weinbau, viel Handarbeit und ein tiefes Verständnis für Natur und Boden. Die Trauben stammen aus den hochgelegenen Lagen rund um Eppan, wo kühle Nächte für Frische sorgen und die lange Vegetationsperiode aromatische Präzision bringt.

Die Trauben wurden Mitte August behutsam von Hand gelesen. Nach dem schonenden Entrappen erfolgte die spontane Vergärung mit wilden Hefen. Der Wein reifte anschließend 12 Monate auf der Vollhefe in großen Holzfässern und weitere 8 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl. Im Mai 2024 wurde der Souvignier Gris ungeschönt und unfiltriert abgefüllt und durfte danach weiter in der Flasche reifen.

Im Glas zeigt sich der Wein lebendig und vielschichtig. Reife Birne, gelber Apfel und feine Zitrusnoten treffen auf kräutige Anklänge und eine dezente Würze. Am Gaumen straff, saftig und erstaunlich tief, mit feinem Schmelz und einer klaren, animierenden Säure. Kein lauter Blender, sondern ein Wein mit innerer Spannung und Länge.



### Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	getrocknete Mango, Kräuter, Muskatnuss
Geschmack	frisch, mittlere Säure, strukturiert

### Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2025-2034
Trinktemperatur	8-14°C

### Speiseempfehlung

Südtiroler Speck, 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 Souvignier gris; verschiedene aromatische und Rotweinsorten werden angebaut

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

