2022 Summ Vino bianco PIWI-Cuvee BIO

Thomas Niedermayr | Südtirol



Der Summ Weiss 2022 von Thomas Niedermayr ist eine natürliche PIWI-Cuvée aus Solaris, Bronner und Souvignier Gris, gewachsen hoch über Eppan und gemacht für Momente, in denen Leichtigkeit und Kopfkino ins Glas fallen. „Summ“ – Bienen, Blüten, Sonne, genau so wirkt dieser Wein: lebendig, ökologisch und voller Freiheit. Solaris, Bronner und Souvignier Gris wachsen in sieben Parzellen zwischen 270 und 700?m rund um den Hof Gandberg im Südtiroler Überetsch. Lehmig-kalkreiche Böden mit viel weißem Dolomit-Gestein sorgen für Klarheit, Mineralität und eine feine salzige Note.
Als pilzwiderstandsfähige PIWI-Sorten benötigen die Reben deutlich weniger Pflanzenschutz und stehen für ressourcenschonenden, biodiversen Weinbau. „Summ“ wird so zum flüssigen Symbol für lebendige Böden und naturnahe Bewirtschaftung. Die Trauben werden im August behutsam von Hand gelesen und nach dem Pressen teilweise spontan auf der Maische vergoren. Der Ausbau erfolgt in Stahl und neutralem Holz mit langem Hefelager, anschließend wird der Wein ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.
Im Glas zeigt der Summ Weiss 2022 ein helles Stroh- bis Goldgelb. Die Nase verbindet Veilchen und frische Minze mit Mandarine, Zitronenzeste, gelber Frucht und einem Hauch Kräuterwürze. Am Gaumen ist der Summ präzise, saftig und lebendig, mit frischer Säure, feinem Gerbstoff-Kick vom Maischeanteil, zartem Schmelz und salzigem, animierendem Nachhall.

Sensorik

Farbe	zitronengelb
Duft	Kräuter, Mandarine, Minze
Geschmack	eigenständig, hohe Säure, würzig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2025-2034
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Frühlings- und Sommerküche,gegrilltes Gemüse, mediterrane Antipasti 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