



FREE YOUR MIND, BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2025



Feinduftig und belebt. Gelbe Frucht mit exotischen Früchten wie Kiwi, Maracuja und reifer Stachelbeere, mit feiner Würze, geschliffenen Tanninen und toller Saftigkeit.

Trotz einer spürbaren Tanninstruktur bleibt der Wein leichtfüßig und trinkfreudig. In dieser Cuvée treffen die exotischen Fruchtcharaktere von Scheurebe und Muskateller auf die Würze und den passenden Säurezug vom Grünem Veltliner. Die Gerbstoffe sind top integriert und der Ausbau im gebrauchten 500-Liter Fass rundet den Wein passend ab. Zwei Kontraste, die in vortrefflicher Harmonie bestehen und dem Wein eine gewaltig Trinkfreude bereiten.

Land / Region:	Österreich / Weinviertel
Farbe:	Orange
Traubensorte:	Grüner Veltliner, Scheurebe, Muskateller
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Kalkhaltiger Löss
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Wokgerichte, Gemüse im Bierteig



WEINGUT SCHÖDL



Mathias, Viktoria und Leonhard. Drei Geschwister mit Herz und Liebe zum Wein. Im Einklang mit der Natur. Ehrliche Handarbeit ist die Devise. Pur und unverfälscht die Maxime. Gemeinsam vinifiziert die junge Familie ausgezeichnet eigenständige Weine und Winzersekte im östlichen Weinviertel.

Verschiedene Praktikas haben Mathias, Viktoria und Leonhard über viele Stationen von Südafrika über New York bis Kalifornien rundum die Welt gebracht und viele lehrreiche Erfahrungen konnten gesammelt werden. Immer waren es Weingüter, die sich voll und ganz der biologischen Bewirtschaftung verschrieben haben. Zurück daheim im Weinviertler Loidesthal wurde das kleine Weingut der Familie sukzessive erweitert und auf biologische Produktion umgestellt. Ihr Vater Herbert Schödl, dozierte Önologie in Wien besass knappe 2 Hektar Rebfläche, doch nutzte er den Weinbau für Schulungszwecke und den Privatgebrauch. Erst nach der Übernahme der 3 Geschwister - Inspiriert und fasziniert von der biologischen und biodynamischen Arbeit und - wurde das Weingut 2016 konsequent umgestellt und erweitert. Die ersten eigenen Weine der Schödl Family wurden 2019 auf den Markt gebracht. Seit Anfang 2023 sind sie nun auch Mitglied beim anerkannten Verband »Respekt«, in welchem auch weitere namhafte, biodynamischer Weingüter mit dabei sind.