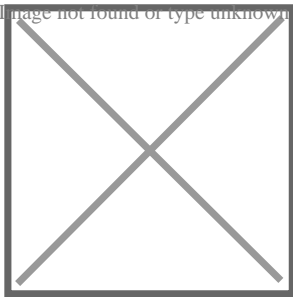




GRÜN GRÜN GRÜNER BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2024



Aromen vom grünem Apfel, Quitte und Orangenschale. Dazu Würze, Wiesenkräuter und weisser Tee mit einem präsenten mineralischen Abgang und belebter Säure.

Tiefe Lössböden und kalkhaltiger Lehmboden bilden die Basis für den "Grün Grün Grüner", der - wie der Name bereits vermuten lässt - komplett aus Grünem Veltliner besteht. Nach der Ernte von Hand werden die Trauben direktgepresst und in grossen, gebrauchten Eichenfässern vergoren. Der Wein wird danach teils in demselben Fass, teils in der Amphore und im Beton für 10 Monate auf der Vollhefe ausgebaut bevor er unfiltriert abgefüllt wird.

| | |
|------------------------|--|
| Land / Region: | Österreich / Weinviertel |
| Farbe: | Weiss |
| Traubensorte: | Grüner Veltliner |
| Alkohol in %: | 12.5 |
| Böden: | Löss, kalkhaltiger Lehm |
| Bewirtschaftung: | CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan |
| Vinifikation / Ausbau: | Grosses Holzfass / Amphore / Beton |
| Hefen: | Spontangärung / Pied de Cuve |
| Sulfitanwendungen: | Minimal |
| Flaschen-Verschluss: | Naturkorken |
| Genussreife: | bis min. 6 Jahre nach der Ernte |
| Servicetemperatur: | 5 bis 8 Grad |
| Kulinarik: | Saisonaler Blattsalat, 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.