



GRÜN GRÜN GRÜNER BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2023



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 Lehm Boden 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 leicht angepresst und nach knapp 24 Stunden Maischestandzeit in grossen, gebrauchten Eichenfässern vergoren. Der Wein wird danach teils in demselben Fass und teils in der Amphore 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:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
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, der Önologie in Wien dozierte, betrieb das Weingut vorher zwar schon sehr naturnah und nah an biologischer Bewirtschaftung, Nach der Übernahme der 3 Geschwister - Inspiriert und fasziniert von der biologischen und biodynamischen Arbeit - wurde das Weingut 2016 konsequent umgestellt und ab 2019 biologisch zertifiziert. Seit Anfang 2023 sind sie nun auch Mitglied beim anerkannten Verband »Respekt«, in welchem auch weitere namhafte, biodynamischer Weingüter mit dabei sind.