



"PÉT NATUREL" ROSÉ, IN NATURA, BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

NV



Erdbeere, Kirsche, etwas Rhabarber und leichte Himbeere mit einer cremigen Textur und einer schön straffen Frische.

Der "Pét Naturel" Rosé besteht aus jungen Pinot Noir und Zweigelt Reben der Familie Schödl. Gewachsen auf Löss, Lehm und sandigen Böden. Gleich wie beim weissen "Pét Naturel" wird der Saft der Trauben spontan vergoren und - wie der Name des Weins suggeriert - gemeinsam in die Flasche gefüllt noch bevor die Gärung komplett vollendet ist. Unter dem Kronkorken schliesst der Wein seine Gärung ab und bildet dabei nach und nach die Kohlensäure in der Flasche. Komplett durchgegoren und folglich trocken bleibt ohne Dégorgement auch etwas Hefe in der Flasche, sichtbar in der natürlichen Trübung des Weins. Ob mittels einfacher Gärung bei ihren Méthode Ancestral oder mit zweiter Gärung bei der Méthode Traditionelle, ihre Schäumer bleiben stets saftig, präzise und nah an der Traube und dem Terroir. So überrascht es nicht, dass die Familie Schödl im Loidesthale neben ihren Stillweinen unlängst auch für ihre packenden Schaumweine bekannt ist und geschätzt wird.

Land / Region:	Österreich / Weinviertel
Farbe:	Rosé
Traubensorte:	Pinot Noir / Blauburgunder, Blauer Zweigelt
Alkohol in %:	11.5
Böden:	Löss, kalkhaltiger Lehm
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Kronkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, Saisonaler Salat, Weichkäse, Grill



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.