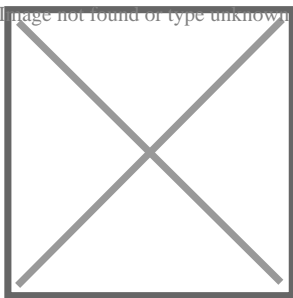




RIED "GÖTZENTHAL" GRÜNER VELTLINER BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2022



In der Nase typische reife Lössaromen von reifen Birnen und etwas exotischen Früchten, Mineralisch geprägt mit feiner Kräuter-Würze. Reichhaltig, cremig und etwas reifer als der "Steinberg", mit einem treffendem Säuregerüst, viel Frische und einem langen, leicht salzigen Nachhall.

25 Jahre alte Rebstöcke auf tiefgründigem Lössboden sind die Basis des "Götzenthal" Grüner Veltliners. Die Reben wachsen auf dem Hügel des Dorfes Blumenthal. Im grossen Holz vergoren und für dann ein Jahr ausgebaut. Dann von der Vollhefe auf die Feinhefe in den Stahltank abgezogen und den Wein nochmals absetzen lassen bevor er unfiltriert abgefüllt wird und in der Flasche weiter reift. Spannungsgeladen, vielschichtig und mit einem langen, leicht salinen Abgang zeigt der "Götzenthal" eindrücklich das Potential der Traubensorte und umso mehr das Können der drei Schödl-Geschwister auf.

Land / Region:	Österreich / Weinviertel
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Alkohol in %:	13
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. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Saisonaler Blattsalat, Grillgemüse mit brauner Butter



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.