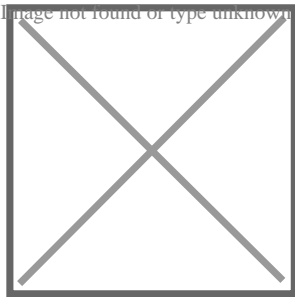




RIED "STEINBERG" GRÜNER VELTLINER BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2023



Zitronenmelisse, leichte Orangenblüten, Kamille und Jasmin und Nasser Stein, Mineralisch geprägt mit feiner Kräuter-Würze. Treffende Säure, gut strukturiert und langanhaltend.

Aus der Einzellage (=Ried) Steinberg. Alte Rebstöcke, tief verwurzelt in einem Konglomerat aus Kalk - und Sandstein sind die Basis des Grüner Veltliner "Steinberg". Gewachsen auf der höchsten Erhebung in der Gegend ist der Weinberg sehr windexponiert und bringt deshalb kleine mineralische Beeren mit viel Struktur, Straffheit und Finesse. Feine Kräuteraromen, Steinfrüchte und ein dichter langanhaltender Abgang.

Land / Region:	Österreich / Weinviertel
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Alkohol in %:	13
Böden:	Kalkhaltiger Sandstein
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, Wurzelgemüse mit brauner Butter, Gegrillter Zander an einer Zitronen-Velouté



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.