



SAFARI WHITE, BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2025



Aprikose, Birne, Apfel, Zitrus, Grapefruitschale und Traube. Dazu helle Blüten und ein leichter Thymiannduft. Erfrischend, leicht und mit hohem Trinkfluss.

Auf kalkhaltigem Lössboden wachsen in Weingärten um Loidesthal und Blumenthal die Reben für den Safari White. Grüner Veltliner, Welschriesling, Weissburgunder und Muskateller. Die Muskateller-Trauben liegen für 10 Tage auf der Maische und erhalten so etwas extra Grip und Farbe. Mit einer Leichtigkeit und einem präsenten Aromaspiel das aber ganz ohne Kitsch auskommt, passt der Safari White perfekt zum Einstieg oder entspannten Apéro an der Sonne.

Land / Region:	Österreich / Weinviertel
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Pinot Blanc / Weissburgunder , Muskateller, Grüner Veltliner, Welschriesling
Alkohol in %:	12
Böden:	Kalkhaltiger Löss
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Apéro, 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.