SEKT "BLANC DE BLANCS", BRUT NATURE, BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

NV



Komplexer Duft nach Brioche, Vanille und Birne. Grüner Apfel, Mandel und cremiger Butterzopf. Eingebundene Säure mit einer straffen Textur feiner Perlage und leicht salzigem Finale.

Die Schödl Familie ihr Geschick in der Schaumweinbereitung. Der Blancs de Blanc besteht vorwiegend aus Chardonnay welcher mit knapp 10 Prozent Weissburgunder ergänzt wird. Gereift für rund 10 Monate im grossen Holzfässer liegt er danach für 20 Monate auf der Hefe - stets von Hand gerüttelt und so auch von Hand degorgiert. Ohne Dosage und als Brut Nature brilliert er mit seiner Eleganz. Dicht und Kompakt und voller salziger Frische mit einem langanhaltenden Abgang.

Land / Region:	Österreich / Weinviertel
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Chardonnay, Pinot Blanc / Weissburgunder
Alkohol in %:	12
Böden:	Löss, kalkhaltiger Lehm
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique / Stückfass - Méthode Traditionelle / Méthode Champenoise
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	Minimal
Flaschen-Verschluss:	Sektkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Pommes Anna mit Lattich und Wallnuss, Bachforelle an einer Birnen-Velouté

REB Wein AG • Seestrasse 279 • CH-8038 Zürich • +41 44 482 01 06 • mail@rebwein.ch • www.rebwein.ch

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.