



SAFARI WHITE BIO

Weingut Schödl, Weinviertel

2024



Aprikose, Birne, Apfel, Zitrus, Grapefruitschale und Traube. Dazu helle Blüten und ein leichter Thymianduft. 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. Eine kurze Maischestandzeit gibt dem Wein dazu extra Grip und komplettieren ihn. 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 , Welschriesling, Grüner Veltliner, Muskateller
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 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, der Önologie in Wien dozierte, betrieb das Weingut vorher zwar schon sehr naturnah und nah an biologischer Bewirtschaftung, Nach der Übernahme der 3 Geschwister - Inspiriert und fasziniert von der biologischen und biodynamischen Arbeit - wurde das Weingut 2016 konsequent umgestellt und ab 2019 biologisch zertifiziert. Seit Anfang 2023 sind sie nun auch Mitglied beim anerkannten Verband »Respekt«, in welchem auch weitere namhafte, biodynamischer Weingüter mit dabei sind.