

MADL-Sekt



VON DEN WEISSEN BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 100 % Welschriesling

JAHRGANG: 2013

HEFELAGER: 3,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 8,3 g/l

SÄURE: 7,9 g/l

CHARAKTERISTIK:

fein-würzig, Heublumen, Birne, elegant, cremig, schlanker Typ

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Toller Aperitif, sehr gut zu Lachs

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNGEN:

Vinaria Weinguide 2017/18

Pikant, klar, frisch, duftig, viel Zitrus, etwas Pfirsich, elegant, feinhefig; zeigt feine Frucht und saftige Eleganz, ungemein lebhaft, sehr jugendlich, dabei ausdrucksvoll, mittelmäßig, pur, griffig, mittellang, nahe am 4. Stern

TIPP (ausgezeichnet, exemplarisch für seine Kategorie)

FUN (bereitet besonderes Trinkvergnügen)

3 Sterne (sehr gut)

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at

MADL-Sekt



ROSÉ BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 100 % Zweigelt

JAHRGANG: 2013

HEFELAGER: 3,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 14,9 g/l

SÄURE: 8,0 g/l

CHARAKTERISTIK:

Beerenduft, cremig, vollerer Typ

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif und zu kräftigen Suppen und dunklem Fleisch
Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNG:

CANNES Silbermedaille LE MONDIAL DU ROSE 2016



SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at

MADL-Sekt



CUVÉE SPECIAL BRUT NV

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 53 % Chardonnay, 47 % Pinot Noir (Blauburgunder)

JAHRGANG: 2011 & 2012

HEFELAGER: 4,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,7 g/l

SÄURE: 8,0 g/l

CHARAKTERISTIK:

würzig, mineralisch, salzig, cremig, sehr feine Perlage, animierend

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Allrounder vom Aperitif bis zur Nachspeise

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNG:

TROPHY.SIEGER – DIE BESTEN

TROPHY.SIEGER – PREIS.LEISTUNG

im.fokus Sekt.pur, wein.pur Ausgabe 5/2017

KLASSISCHE
CHAMPAGNER-CUVÉE



ausgezeichnet mit 91 wein.pur Punkten

Feine Reifernote, weiniger Stil, nussig, dann mit frischer Säure im langen Abgang, Pistazie, Marzipan, gediegen und gesetzt; changiert zwischen Frucht und reifer brotiger Note, Süße und Säure; lässiger Sekt, legt mit Luft deutlich zu.

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at

MADL-Sekt



BRUT NATURE NV

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 53 % Chardonnay, 47 % Pinot Noir (Blauburgunder)

JAHRGANG: 2011 & 2012

HEFELAGER: 4,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 1,0 g/l

SÄURE: 8,0 g/l

CHARAKTERISTIK:

Hefe, Brot, Brioche, mineralisch, knackig, staubtrocken

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif und zu asiatischer Küche

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at

MADL-Sekt



BLANC DE BLANCS BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 80% Chardonnay und 20% Pinot Blanc (Weißburgunder)

JAHRGANG: 2010

HEFELAGER: 5,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,4 g/l

SÄURE: 8,5 g/l

CHARAKTERISTIK:

mineralisch, salzig, schlank und rassig, tolle Frucht, hohe Eleganz und Finesse

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Sehr guter Aperitif, ideal zu Fisch, Hart- & Weichkäse, Schinken

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNGEN:

1. Platz Vinaria Vintage-Sekt Verkostung 2017

ausgezeichnet mit 17,5/20 Punkten

Ausgereift, tolle Fülle, gediegene Autolysenoten, reif, sehr feine Apfelnoten, Fenchel, dicht cremige Fülle, viel Blüten, auch Blüten-honig, Melonen; schmelzig, pikant, toller Säurebiss, knackig erfrischend, viel rosa Grapefruits, rassig, tolle Frucht, hohe Eleganz, Finesse pur, ausdauernd, toll

PARIS Silbermedaille Vinalies International 2017



SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at

MADL-Sekt



BLANC DE NOIRS BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 100% Pinot Noir (Blauburgunder)

JAHRGANG: 2010

HEFELAGER: 5,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,0 g/l

SÄURE: 7,9 g/l

CHARAKTERISTIK:

mineralisch, delikater und feinesse-reich, elegant

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal zu Fleisch und asiatischer Küche

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNGEN:

PARIS Silbermedaille Vinalies International 2017

2. Platz Gault & Millau 2017

ausgezeichnet mit 17,2/20 Punkten

4. Platz Vitaria Vintage-Sekt Verkostung 2017

ausgezeichnet mit 17,0/20 Punkten

Ausgereift, Himbeeren, frische Pflaumen, cremig, ausgereifte Fruchtfülle, beachtliche Dichte, saftige, mundfüllende Frucht, viel Biss, kernig, trocken, voll und reif, nach hinten auch gute Rasse



SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at

MADL-Sekt



ÖNOTHEK BRUT 2008

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 50 % Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Blanc

JAHRGANG: 2008

HEFELAGER: 8 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 9,8 g/l

SÄURE: 7,2 g/l

CHARAKTERISTIK:

würzig-mineralisch, leicht, elegant, lang am Gaumen, frische Säure

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif und zu Hauptspeisen

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168

Office Kerstin Schwarz +43 664 2381662

AT U57348935 ATV1026770020

office@madlsekt.at www.madlsekt.at