

# MADL-Sekt



## VON DEN WEISSEN BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 100 % Welschriesling

JAHRGANG: 2013

HEFELAGER: 4 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,3 g/l

SÄURE: 8,7 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 2018/19

**3 Sterne (sehr gut) FUN (bereitet besonderes Trinkvergnügen)**

*Glockenklarer Fruchtausdruck mit elegant-verlockender Hefenote, frisch gemähtes Gras, ein Korb voller Äpfel, noch ganz jung; saftig, schöne Säure, elegant, frisch und anregend mit feiner Harmonie, vital und knackig, mittellang, genussvoll, Reserven*

## SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schratzenberg, Hauptstraße 49

Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168 office@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 **Sektkellerei Christian Madl**  
[www.madlsekt.at](http://www.madlsekt.at)

# MADL-Sekt



## ROSÉ EXTRA TROCKEN

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 100 % Zweigelt

JAHRGANG: 2013

HEFELAGER: 4 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 17,2 g/l

SÄURE: 8,7 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:

Vinaria Weinguide 2018/19

*3 Sterne (sehr gut)*


*Anfangs gebratene Noten, expressive Kirsch-Erdbeerfrucht, Waldmeister, rund lockend; saftig, knackig, recht elegant, feine Rasse, Fruchtrausch aus roten Beeren, griffig, verspielt, mittlerer Abgang.*

## SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schratzenberg, Hauptstraße 49

Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168 office@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 **Sektkellerei Christian Madl**  
[www.madlsekt.at](http://www.madlsekt.at)

# MADL-Sekt



## CUVÉE SPECIAL BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

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

JAHRGANG: 2011 & 2012

HEFELAGER: 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 Reifenote, 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 Schratzenberg, Hauptstraße 49  
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168 office@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 **Sektkellerei Christian Madl**  
[www.madlsekt.at](http://www.madlsekt.at)

# MADL-Sekt



## BRUT NATURE

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

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

JAHRGANG: 2011 & 2012

HEFELAGER: 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@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 Sektkellerei Christian Madl  
[www.madlsekt.at](http://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: 6 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:

PARIS Silbermedaille Vinalies International 2017

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*



## SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A - 2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49  
Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168 office@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 **Sektkellerei Christian Madl**  
[www.madlsekt.at](http://www.madlsekt.at)

# MADL-Sekt



## **BLANC DE NOIRS BRUT**

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 100% Pinot Noir (Blauburgunder)

JAHRGANG: 2010

HEFELAGER: 6 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 Vinaria 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 Schratzenberg, Hauptstraße 49

Mobil +43 664 4225142 Tel/Fax +43 2555 24168 office@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 **Sektkellerei Christian Madl**  
[www.madlsekt.at](http://www.madlsekt.at)

# MADL-Sekt



## ÖNOTHEK BRUT

Niederösterreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

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

JAHRGANG: 2008

HEFELAGER: 9 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@madlsekt.at

NEUIGKEITEN unter:

 **Sektkellerei Christian Madl**  
[www.madlsekt.at](http://www.madlsekt.at)