

MADL-Sekt

BRUT NATURE



Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Grüner Veltliner

JAHRGANG: 2015

HEFELAGER: 2,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 1,7 g/l

SÄURE: 7,0 g/l

BESONDERHEIT: kein Schwefel zugesetzt
Es wurde weder der Grundwein, noch der fertige Sekt geschwefelt.

CHARAKTERISTIK: rustikal, mineralisch, würzig, schlank,
staubtrocken, hefig mit samt flaumiger Brioche

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal zu regionaler Küche

Schmeckt am besten aus Zalto Universalgläsern bei 8-9°

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A-2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49

Tel/Fax: +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142

office@madlsekt.at, www.madlsekt.at

MADL-Sekt



VON DEN WEISSEN BRUT

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Welschriesling

JAHRGANG: 2013

HEFELAGER: 4,5 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:



PARIS Silbermedaille Vinalies Internationales 2019

3. Platz Vinaria Sekt Verkostung 2018

★★★★ ausgezeichnet mit 16,9/20 Punkten

Sehr frische Nase, bisschen zurückhaltend zu Beginn, etwas kalkige-hefige Noten, schöne Klarheit, etwas Melonen, duftig, weiße Blüten, elegant; saftig, knackig, erfrischend, eher elegant gebaut, schöner Ausdruck, ziemlich saftig, kernig, sehr viel Frucht, konturiert, lässige Säure, mittellang.

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A-2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49

Tel/Fax: +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142

office@madlsekt.at, www.madlsekt.at

MADL-Sekt



CUVÉE SPECIAL BRUT

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

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

JAHRGANG: 2011 & 2012

HEFELAGER: 5,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,7 g/l

SÄURE: 9,0 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:

Vinaria Sekt Verkostung 2018

★★★★ ausgezeichnet mit 16,6/20 Punkten

Rauchige Nase, schöne Frucht, hell, fast kreidige Noten, sehr frisch, duftig, Birnen und Zitronenmelisse, auch etwas Hollerblüten, saftig, knackig, tolle Grapefruitnoten, pikant, feingliedrig, viel reife Zitrusfrucht, Zitronen und Grapefruits, knackig, lebhaft, mittleres Finish, belebend, anregend.

TROPHY.SIEGER – DIE BESTEN

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 brotger Note, Süße und Säure; lässiger Sekt, legt mit Luft deutlich zu.

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A-2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49

Tel/Fax: +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142

office@madlsekt.at, www.madlsekt.at

MADL-Sekt



ROSÉ EXTRA TROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Zweigelt

JAHRGANG: 2013

HEFELAGER: 4,5 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:

91 Falstaff Punkte beim Sparkling Special Tasting

Mittleres Lachsrosa, Silberreflexe, lebendige Perlage. Feine Nuancen von Quittengelée, zartes rotes Beerenconfit unterlegt, floraler Touch, attraktives Bukett. Stoffige Textur, fruchtige Süße, ein Hauch von Erdbeer- und Hagebuttenmarmelade, eingebundene Säure, eher opulent im Finale, dezente Süße auch im Nachhall.

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 Schrattenberg, Hauptstraße 49

Tel/Fax: +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142

office@madlsekt.at, www.madlsekt.at

MADL-Sekt



BLANC DE NOIRS BRUT

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 53% Zweigelt & 47% Pinot Noir

JAHRGANG: 2012/13/14

HEFELAGER: 3,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 8,6 g/l

SÄURE: 7,9 g/l

CHARAKTERISTIK:

mineralisch, delikater und finessenreich, elegant

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal zu Fleisch und asiatischer Küche

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A-2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49

Tel/Fax: +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142

office@madlsekt.at, www.madlsekt.at

MADL-Sekt



ÖNOTHEK ROSÉ TROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Zweigelt

JAHRGANG: 2010

HEFELAGER: 7,5 Jahre

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 17,7 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°

SEKTKELLEREI CHRISTIAN MADL

A-2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49

Tel/Fax: +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142

office@madlsekt.at, www.madlsekt.at