

# SCHRETENPERG-Sekt



## CUVÉE TROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 51 % Welschriesling, 21 % Chardonnay  
17 % Grüner Veltliner 6 % Riesling und  
5 % Weißburgunder

JAHRGANG 2016

HEFELAGER: 1,5 Jahre  
ALKOHOL: 11,5 % vol  
ZUCKER: 23,2 g/l  
SÄURE: 6,9 g/l

### CHARAKTERISTIK:

frisch, fruchtig, jugendlich, etwas Restsüße spürbar, süffig

### TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Wiener Schnitzel  
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

# SCHRETENPERG-Sekt



## ROSÉ TROCKEN

Österreichischer Sekt - Methode Traditionelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 84 % Zweigelt und 16 % Pinot Noir (Spätburgunder)

JAHRGANG 2015/16

HEFELAGER: 1,5 Jahre

ALKOHOL: 11,5 % vol

ZUCKER: 21,8 g/l

SÄURE: 6,7 g/l

### CHARAKTERISTIK:

beerig, cremig, weich aber trotzdem elegant und anregend,  
leichte Restsüße spürbar

### TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif und zu kräftigen Speisen

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

# SCHRETENPERG-Sekt



## CUVÉE HALBTROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle - handgerüttelt

REBSORTEN: 51 % Welschriesling, 21 % Chardonnay  
17 % Grüner Veltliner 6 % Riesling und  
5 % Weißburgunder

JAHRGANG 2016

HEFELAGER: 1,5 Jahre  
ALKOHOL: 11,5 % vol  
ZUCKER: 32,0 g/l  
SÄURE: 6,9 g/l

CHARAKTERISTIK:  
frisch, fruchtig, jugendlich, deutliche Restsüße, abgerundet

TRINKEMPFEHLUNGEN:  
Ideal zum Desert  
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