

## Presstext 1

---

Die Sektkellerei Christian Madl stellt seit 2003 österreichischen Sekt nach der Méthode Traditionnelle her. Die verwendeten Trauben, vorwiegend aus dem 3,1 ha großen Weingut kommen, werden ausschließlich per Hand gelesen. Der nordöstliche Weinviertel verfügt über ein weltweit hervorragend geeignetes Mikroklima, um außergewöhnliche Sektqualität erzeugen zu können. Um dieser Gegebenheit Rechnung tragen zu können, absolvierte Christian Madl Praktika in bekannten Kellereien in der Champagne, in Rheinhessen und in Luxemburg.

Die MADL-Sekte sind aufgrund ihrer sehr langen Reifezeit sehr elegant und cremig im Aroma. Die SCHRETENPERG-Sekte stehen für ihren frischen und fruchtigen Geschmack.

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die Qualität der Produkte der Sektkellerei Christian Madl.

## Presstext 2

---

Christian Madls Leidenschaft gilt seit knapp drei Jahrzehnten der Sektherstellung nach der Méthode Traditionnelle. Auf drei Hektar Anbaufläche werden jährlich ca. 25.000 Flaschen produziert.

Feinperligkeit, Eleganz und Cremigkeit sind das Ergebnis von kompromissloser Qualitätsarbeit und Reifezeiten von einem bis zu acht Jahren.

Zahlreiche seiner in Frankreich prämierten Sekte sind sichtbare Resultate dieser Bemühungen. Das Weingut liegt im Nordosten Österreichs, in Schrattenberg bei Poysdorf, in einer der besten Sektregionen weltweit.