

SEKTKELLEREI
MADL
MÉTHODE
TRADITIONNELLE



MADL-SEKT BRUT NATURE

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Grüner Veltliner

JAHRGANG: 2015

AUF DER HEFE: seit 2016

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 1,7 g/l

SÄURE: 7,0 g/l

CHARAKTERISTIK:

Ungeschwefelt - weder Wein noch Sekt, für Liebhaber einer puristischen Stilistik, duftend nach flaumigem Brioche, rustikal, betont trocken, brotig am Gaumen.

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif, zu Huhn und Asiatischer Küche

Schmeckt am besten aus Zalto Universalgläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNG:

3 STERNE VINARIA Weinguide 2019/20

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

SEKTKELLEREI
MADL
MÉTHODE
TRADITIONNELLE



MADL-SEKT VON DEN WEISSEN BRUT

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Welschriesling

JAHRGANG: 2013

AUF DER HEFE: seit 2014

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,3 g/l

SÄURE: 8,7 g/l

CHARAKTERISTIK:

Feinwürzige Heublume trifft elegante Birne

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Toller Aperitif, sehr gut zu Lachs (Fisch) und Schwein
Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNGEN:



PARIS Silbermedaille Vinalies Internationales 2019

4 STERNE VINARIA Weinguide 2019/20

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

SEKTKELLEREI
MADL
MÉTHODE
TRADITIONNELLE



MADL-SEKT CUVÉE SPECIAL BRUT

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 53 % Chardonnay und 47 % Pinot Noir

JAHRGANG: 2011 & 2012

AUF DER HEFE: seit 2013

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 10,7 g/l

SÄURE: 9,0 g/l

CHARAKTERISTIK:

Rauchige Würze, etwas Zitrusnoten und frische Kräuter, Weißbrot, kerdig, mit reifem, feinperligen Mousseux, cremig, knackig & belebend, ordentliche Substanz

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Allrounder vom Aperitif bis zur Nachspeise

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNG:

4 STERNE VINARIA Sekt Verkostung, Ausgabe 07/2018

TROPHY.SIEGER – DIE BESTEN 91 Punkte wein.pur Ausgabe 5/2017

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

SEKTKELLEREI
MADL
MÉTHODE
TRADITIONNELLE



MADL-SEKT ROSÉ EXTRA TROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Zweigelt

JAHRGANG: 2013

AUF DER HEFE: seit 2014

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 17,2 g/l

SÄURE: 8,7 g/l

CHARAKTERISTIK:

Fruchtrausch aus roten Beeren, attraktives Bukett, mit cremigem, floralem Touch, fruchtige Süße, eher opulent im Finale

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 2018

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

SEKTKELLEREI
MADL
MÉTHODE
TRADITIONNELLE



MADL-SEKT BLANC DE NOIRS BRUT

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 53% Zweigelt & 47% Pinot Noir

JAHRGANG: 2012/13/14

AUF DER HEFE: seit 2015

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 8,6 g/l

SÄURE: 7,9 g/l

CHARAKTERISTIK:

Pikante Nase mit reifer, roter Beerenfrucht, reichhaltig mit cremiger Würze, saftig, konturiert mit Biss, Speisenbegleiter

TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal zu Fleisch und asiatischer Küche

Schmeckt am besten aus Weißweingläsern bei 8-9°

AUSZEICHNUNG:

3 STERNE VINARIA Weinguide 2019/20

SEKTKELLEREI I
A-2172 Schrattenf
Tel/Fax +43(0)2555 24168, Mobil +43(0)664 4225142
office@madlsekt.at, www.madlsekt.at

SEKTKELLEREI
MADL
MÉTHODE
TRADITIONNELLE



MADL-SEKT ÖNOTHEK ROSÉ TROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN: 100 % Zweigelt

JAHRGANG: 2010

AUF DER HEFE: seit 2011

ALKOHOL: 12,0 % vol

ZUCKER: 17,7 g/l

SÄURE: 8,0 g/l

CHARAKTERISTIK:

Hochelegant, schöne Fülle, ungemein vital und frisch, helles Fruchtgelee, sehr beerig & super saftig

TRINKEMPFEHLUNGEN:

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

AUSZEICHNUNGEN:



Goldmedaille in Tschechien - Valtické Vinné Trophy 2019

4 STERNE VINARIA Weinguide 2019/20

SEKTKELLEREI C
A-2172 Schrattenb.
Tel/Fax +43(0)2555 24168, office@madlsekt.at, www.madlsekt.at