

Sekt vom Feinsten

Von der Pike auf hat Christian Madl sein Handwerk schon früh erlernt - jetzt genießen wir die Früchte. In eleganter flüssiger Form.



Schließlich hat der Sohn einer Schrat-
tenberger Weinbaufamilie schon im
zarten Alter von 16 Jahren ein be-
sonderes Handwerk erlernt: Das Sekt-
machen. Und während er noch die Weinbau-
schule in Klosterneuburg besuchte, versektete
er bereits fleißig die Weine von umliegenden
Weinbauern. Nach seinem Schulabschluss
und einem Blitzkurs in Französisch landete
er als Austauschstudent in der Champagne,
um sich dort tiefere Einblicke in die Champa-
gnerproduktion zu verschaffen. Über einen
Sidestep in Luxemburg wieder in die Heimat
zurückgekehrt, übernahm Christian Madl den
großväterlichen Weinkeller, legte zwei weitere
mit ihm zusammen und gründete 2003 seine
eigene Sektkellerei mit gerade mal einem
knappen halben Hektar Weinbaufläche.

Mittlerweile verlassen hier rund 25.000 Fla-
schen österreichischer Sekt nach der *méthode
traditionnelle*, der traditionellen Champagner-
methode, die Kellerei. Bei dieser Flaschengä-
rung spaltet die Hefe Zucker zu Kohlensäure
und Alkohol auf, was den Druck in der Flasche
ansteigen und Schaumwein entstehen lässt.
Erst ab einer Lagerzeit von neun Monaten
„auf der Hefe“ darf sich ein solcher Schaum-
wein „Sekt“ nennen. „Wir lagern unsere Sekte
im Sektkeller und lassen sie bewusst lange auf
der Hefe liegen, weil sie dadurch feinerlicher
und cremiger werden. Die Hefe hält sie dabei
zugleich frisch“, verrät Christian Madl. Um die
Hefe wieder entfernen zu können, werden die
Flaschen händisch zwei bis drei Wochen lang
täglich um ein Sechstel gedreht.



MADL-SEKT
Brut Nature 2015
Méthode Traditionnelle
100 % Grüner Veltliner
auf der Hefe seit 2016
Ungeschwefelt!



MADL-SEKT
Rosé brut
Méthode Traditionnelle
Zweigelt 2015 & 2013
attraktives Bukett mit
cremig-beerigem Touch



SCHRETENPERG-Sekt
Cuvée halbtrocken
Méthode Traditionnelle
Höhere Restsüße,
duftiger Obstkorb
frisch & jugendlich

Die Trauben kommen vorwiegend aus dem
heute 3,1 Hektar großen Weingut und werden
ausschließlich per Hand gelesen. „Das nord-
östliche Weinviertel verfügt über ein weltweit
hervorragend geeignetes Mikroklima, um
außergewöhnliche Sektqualitäten zu erzeu-
gen“, zollt Christian Madl auch dem heimatli-
chen Boden die nötige Anerkennung. Doch die
Feinperligkeit, Eleganz und Cremigkeit seiner
Sekte sind letztlich doch auch das Ergebnis
von kompromissloser Qualitätsarbeit und
Reifezeiten von bis zu acht Jahren.

Die Liste der zahlreichen internationalen und
nationalen Auszeichnungen seiner prämier-
ten Sekte ist lang, und für Christian Madl ein
schöner Beweis seiner Bemühungen und der
herausragenden Qualität seiner Erzeugnisse.
Die Palette der Madl-Sekte kann sich ebenfalls
sehen lassen, wenngleich diese Raritäten nicht
jedes Jahr hergestellt werden, sondern nur
dann, wenn der Jahrgang es erlaubt. Sie sind
von brut nature bis trocken erhältlich, sowie in
der jungen frisch-fröhlichen Linie Schreten-
perg, nach dem alten Namen des Weinbauorts.

Die Sektkellerei kann zum Verkosten und
kaufen an den Kost- & Kauf-Tagen nach
Anmeldung besucht werden. Darüber hinaus
lädt Christian Madl interessierte Gruppen bis
maximal zwölf Personen auch zu unterschied-
lichen Erlebnistouren ein, bei denen er Ein-
blicke in die Kellerei und die Sektherstellung
gibt. Eine besondere Gelegenheit für einen
Event im Freundeskreis in authentischem
Ambiente mit besonderem Flair!

KONTAKT

SEKTELLEREI CHRISTIAN MADL
2172 Schrattenberg, Hauptstraße 49
T 0664 4225142 | office@madlsekt.at
www.madlsekt.at