

# SEKTKELLEREI MADL



MÉTHODE  
TRADITIONNELLE



## SCHRETENPERG-SEKT CUVÉE TROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN:	49% Grüner Veltliner, 37% Welschriesling, 10% Chardonnay, 2% Riesling und 2% Weißburgunder
JAHRGANG	2017
AUF DER HEFE	seit 2018
ALKOHOL:	11,5 %vol
ZUCKER:	21,2 g/l
SÄURE:	7,2 g/l

### CHARAKTERISTIK:

Ein voller Obstkorb mit herzhaftem Mousseux, frisch, verspielt und 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

# SEKTKELLEREI MADL



MÉTHODE  
TRADITIONNELLE



## SCHRETENBERG-SEKT ROSÉ TROCKEN

Österreichischer Sekt - Methode Traditionnelle

REBSORTEN:	60% Zweigelt und 40% Pinot Noir
JAHRGANG	2017/18
AUF DER HEFE	seit 2019
ALKOHOL:	11,5 %vol
ZUCKER:	22,9 g/l
SÄURE:	7,1 g/l

### CHARAKTERISTIK:

Herrlich beerig & fruchtbetont, cremig, floral und harmonisch.

### TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal als Aperitif und zu kräftigen Speisen

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

# SEKTKELLEREI MADL



MÉTHODE  
TRADITIONNELLE



## SCHRETENPERG-SEKT CUVÉE HALBTROCKEN

Österreichischer Sekt - Méthode Traditionnelle

REBSORTEN:	49% Grüner Veltliner, 37% Welschriesling, 10% Chardonnay, 2% Riesling und 2% Weißburgunder
JAHRGANG	2017
AUF DER HEFE	seit 2018
ALKOHOL:	11,5 %vol
ZUCKER:	40,7 g/l
SÄURE:	6,7 g/l

### CHARAKTERISTIK:

Höhere Restsüße, wunderschöner, duftiger Obstkorb, frisch & jugendlich.

### TRINKEMPFEHLUNGEN:

Ideal zum Dessert und Käse

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