

SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 126 Jahren.

AUSGABE 12/1 — DEZEMBER 2019/JANUAR 2020



**DIE 100 SCHÖNSTEN
WEINE DER SCHWEIZ**

DER «WEIN DES JAHRES» KOMMT AUS DEM TESSIN



12

CHF 13.50

9 770036 779003

Die Anregung zur Spezialisierung auf das Sektmachen kam vom Vater: Christian Madl lernte in Avize im Betrieb der Weinbauschule der Champagne und gründete 2002 seine eigene Kellerei.



HANDGERÜTTELT: SEKT VON MEISTER MADL

Seit 1990 ist Christian Madl mit seinem handgerüttelten Sekt auf dem Markt. Das Handwerk erlernte er in der Champagne bei Sanger in Avize, im rheinhessischen Sekthaus Raumland und in Luxemburg bei Pool Fabaire.

Sein eigenes Sekthaus im Weinviertler Schrattenberg gründete er 2003. Auf rund drei Hektaren produziert Christian Madl Burgundersorten sowie Welschriesling, Grünen Veltliner und Zweigelt. Diese bilden mehrheitlich die Basis seines aussergewöhnlichen österreichischen Sekts. Etwa des aus Zweigelt gekelterten Rosé Önothek 2010, der diesen Sommer auf den Markt kam und trotz mehr als sieben Jahren Hefelager eine betörende Frische ausstrahlt – das gilt generell für Madls Sekt. Was es in seinem Sortiment (trotz einem mehr als genügend langen Ausbau) nicht gibt, ist eine «Grosse Reserve». Diese bildet in der österreichischen Qualitätspyramide seit Kurzem die Spitze, Madl bemängelt jedoch die fehlende Kontrolle. *sk*

2013 VON DEN WEISSEN BRUT

Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, Weinviertel, Niederösterreich
100 % Welschriesling
5 Jahre Hefelager,
Zucker: 10,3 g/l,
Säure: 8,7 g/l
Degorgiert am 2. Juli 2019
Mittleres Gelb, viel Mousse, feinperlig. Dezent Bouquet, Hefenote, feine Würzigkeit. Rassiger Antrunk, salzige Säure, angenehm trocken, säuerliche Apfelnote, Briocheton, mittellanges, straff wirkendes

Finale. Ein leichtfüssiger Schaumwein.

17/20 trinken –2021

2010 ROSÉ ÖNOTHEK TROCKEN

Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, Weinviertel, Niederösterreich
100 % Zweigelt
7,5 Jahre Hefelager,
Zucker: 17,7 g/l,
Säure: 8 g/l
Degorgiert am 14. März 2019
Hellrosa, ausgesprochen feine Perlage. Verhaltene, feinwürziges Bouquet, frisch. Rescher Antrunk, taurische Himbeernote,

sehr feine Kohlensäure, beeriger Mittelteil, langes, strukturiertes Finale. Eine Saftwurzel von Schaumwein.

18/20 trinken –2025

2010 CUVÉE SPECIAL BRUT

Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, Weinviertel, Niederösterreich
53 % Chardonnay,
47 % Pinot noir
69 Monate Hefelager,
Zucker: 10,7 g/l,
Säure: 9 g/l
Degorgiert am 30. April 2019
Helles Gelb, feine Perlage. Enorm frisch, duftig, feine

Hefenote. Knackiger Antrunk, feinperlig, sehr trocken, mineralisch, prägnante Säurestruktur, langes, nerviges Finale. Ein straff gebauter Schaumwein.

17/20 trinken –2027

2013 ROSÉ EXTRA TROCKEN

Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, Weinviertel, Niederösterreich
100 % Zweigelt
4,5 Jahre Hefelager,
Zucker: 17, g/l,
Säure: 8,7 g/l

Degorgiert am 3. April 2019
Helles Rosa, starke, feinperlige Mousse. Intensives, rotbeeriges Bouquet, Anklänge von Himbeeren und Quitten, Hefeton. Rassiger Antrunk, frische Himbeernote, blumig, langes, vollmundiges, süss-saures Finale. Ein reichhaltiger Sekt.

17/20 trinken –2022

2015 GRÜNER VELTLINER BRUT NATURE

Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, Weinviertel, Niederösterreich
100 % Grüner Veltliner
2,5 Monate Hefelager,
ungeschwefelt,

Zucker: 1,7 g/l,
Säure: 7 g/l

Degorgiert am 7. Dezember 2018
Strohgelb, mittelfeine Mousse. Offenes Bouquet, Brioche, feine Würzigkeit. Strenger Antrunk, etwas trocken und bitter, breit, etwas krautig und kräuterig. Ein rustikaler Sekt.

15/20 trinken –2020

2010 BLANC DE NOIRS BRUT

Sektkellerei Christian Madl, Schrattenberg, Weinviertel, Niederösterreich
53 % Zweigelt,
47 Prozent Pinot noir der Jahrgänge 2012, 2013 und 2014

3,5 Jahre Hefelager,
Zucker: 8,6 g/l,
Säure: 7,9 g/l
Degorgiert am 12. Juli 2019

Strohgelb, viel Mousse. Dezent Bouquet, floral, würzig. Im Antrunk viel Kohlensäure, etwas spitz wirkende Säure, Tannin, beerige Noten, mittellanges Finale, abwarten.

16/20 trinken –2024

www.madlsekt.at