

Christian Madl

VISION

Wie Christian Madl seine Heimat zur ersten Adresse für Sekt machen will

QUALITÄT

Was man von der Champagne lernen kann

KULINARIK

Austern, Chips, Schnitzel: Sekt als finessenreicher Speisenbegleiter



Der Perlenmacher

1989 versektete Christian Madl seinen ersten Jahrgang. Seitdem geht es für den ambitionierten Weinbauingenieur steil bergauf.

CHRISTIAN MADL SIGNATURE COLLECTION

Christian Madl



SIGNATURE COLLECTION

Unerreichte Komplexität und atemberaubende Tiefe zeichnen unsere Premium-Linie aus. Dank langer Reifezeiten werden vielschichtige Sekte mit hoher Cremigkeit und Eleganz kreiert.
Drei bis sechs Jahre auf der Hefe gereift.

Alle unsere Sekte werden nach der MÉTHODE TRADITIONNELLE mit klassischer Flaschengärung hergestellt.

Alle Informationen unter: madlsekt.at/signature-collection



Fotos: Cover – Michael Reidinger, diese Seite – Karl Michalski

EDITORIAL

Jetzt anmelden!



Unser Newsletter bringt Ihnen Neuigkeiten direkt ins Postfach!



»Nach Stationen bei herausragenden Schaumweingütern in Deutschland und Frankreich wusste ich: Das will ich auch machen. Aber daheim.«

Christian Madl

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Meine Sekte zeichnen sich nicht nur durch die Sorten, Jahrgänge und Lagen aus, sondern sie zeigen auch meine Entscheidungen, Überzeugungen und ein wenig aus meinem Leben, dem Leben eines Sektmachers. Sekt – das ist für mich eine ganze Welt. Und diese Begeisterung möchte ich mit Ihnen teilen, in diesem erstmals erscheinenden Bulletin!

Seit meinem ersten Praktikum hat mich der Sekt nicht mehr losgelassen: die Präzision, die Tiefe, die Klarheit – und der Gedanke, dass etwas durch Zeit besser wird. 1989 habe ich meinen ersten Jahrgang versektet. Nach Stationen bei herausragenden Schaumweingütern in Deutschland und Frankreich wusste ich: Das will ich auch machen. Aber daheim, im Weinviertel. Dabei kommt mir zugute, dass die Gegend rund

um Poysdorf ähnliche klimatische Bedingungen bietet wie die Champagne – kein Wunder, schließlich liegen beide beinahe auf demselben Breitengrad. Schon als junger Weinbauingenieur hat mich fasziniert, wie sehr Klima und Lesezeitpunkt über Spannung, Frische und Stilistik entscheiden. Meine Zeit in der Champagne hat mir den Blick dafür nochmals geschärft.

Auf den folgenden Seiten lade ich Sie ein, ein Stück mitzugehen – nicht nur durch Keller und Jahrgänge, sondern auch durch eine Art zu denken. Meine Begeisterung, Sekt immer wieder neu zu entdecken, möchte ich gern mit Ihnen teilen!

Herzlichst, Ihr

Christian Madl

Kommen Sie uns gern in unserem Sektkeller in Schrattenberg besuchen!

Schreiben Sie uns unter: office@madlsekt.at

PORTRAIT



Ein Mann mit Ziel

Schon mit fünf Jahren wusste Christian Madl, dass er Weinbauingenieur werden wollte. Stationen in Deutschland und in der Champagne schärften seinen Anspruch. Mit Ausdauer und klarer Vision arbeitet er daran, seine Heimat Schrattenberg im Weinviertel als Herkunft exzellenter Sekte international bekannt zu machen.

Champagne

49. Breitengrad

Schrattenberg



Vor Jahren traf Christian Madl den Chef des Lokals, in dem er gerade essen war. »Na, wer bist du denn?«, fragte der Gastronom. Ja, der Christian Madl. »Ach du! Na, von dir mag ich keine Sekte.« Warum? »Der hat wie Champagner geschmeckt, und den mag ich nicht.« Madl aß in Ruhe weiter und dachte nach. Bevor er ging, machte er dem Gastronomen einen Vorschlag: »Ich gebe dir nochmal eine Flasche, und du musst mir versprechen: Du trinkst ein Glas wie ein Gast. Du kostest nicht nur, sondern du trinkst es aus. Wenn es dir dann nicht schmeckt, vergiss mich. Wenn es dir doch noch schmeckt, kommen wir vielleicht ins Geschäft.«

Zwei Wochen später rief Madl den Gastronomen an und fragte nach. Der sagte lediglich: »Bring zehn Kartons.« Seitdem bestellt er alle drei Wochen zehn Kartons.

Diese kleine Anekdote, die Madl gewitzt erzählt, enthält schon viel von dem, wofür er steht: Hoher Anspruch. Ehrgeiz. Vor allem aber das Vertrauen in das eigene Produkt: seine Premium-Schaumweine.

Sekte aus der Manufaktur

Madl macht ausdrucksstarke, elegante und langlebige Sekte. Nichts, was man runterschluckt und vergisst. Sondern etwas, das in Erinnerung bleibt. Sekte, die Preise gewinnen. Madls Handwerk hat viel mit Zeit zu tun – Zeit, die er investiert, wenn seine Flaschen ein halbes Jahrzehnt und länger auf der Hefe liegen. Zeit, die man sich aber auch für den Genuss nehmen muss. In seiner Manufaktur im niederösterreichischen Schrattenberg entstehen Schaumweine, die nichts imitieren wollen, sondern etwas Eigenständiges darstellen. Madl hat sich Premium-Schaumwein verschrieben, seit er als

Foto: Alexander Bernold

Christian Madl



Mit Vision zu großen Sekten. Christian Madl orientiert sich für seine Sekte an der Champagne. Er erntet früh und händisch in kleine Lesekisten, presst die Trauben niemals voll aus und gibt seinen Sekten viel Zeit.

junger Mann ein Praktikum bei Volker Raumland absolvierte – einem der Pioniere des deutschen Winzersekt-Handwerks. »Ich war fasziniert von der Gärung, vom Degorgieren, von der Präzision, die nötig ist«, erinnert er sich. Raumland war damals ein aufstrebender Sektmacher, Madl ein wissbegieriger Praktikant. Nach vier Wochen im Flaschenlager war für ihn klar: »Das will ich auch machen – aber bei uns.«

Vorbild Champagne

Dass »bei uns« ein gutes Pflaster für Schaumwein ist, wusste Madl früh. Die kühlen Nächte im nordöstlichen Weinviertel, die wasserspeichernden Böden, das langsame Reifen der Trauben – vieles erinnert an die Champagne, die fast auf dem gleichen Breitengrad liegt. Dass im benachbarten Valtice (Feldsberg/Tschechien)

kurz hinter der Grenze einst eine erlesene Gesellschaft internationaler Schaumweinproduzenten – darunter Champagne Heidsieck, Schlumberger und Cinzano – tätig war, ist historisch belegt, heute aber fast vergessen. Madl will das Potenzial der Region wieder sichtbar machen. Er will, kurz gesagt, die Region um Poysdorf zur österreichischen Champagne machen – international bekannt für herausragende Sekte.

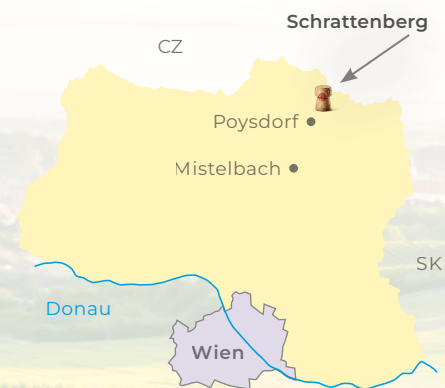
Sein Weg dahin war nicht ohne Umwege. Zwar wusste er schon als Bub mit fünf Jahren, dass er Weinbauingenieur werden wollte – was er mit dem Besuch der Weinbauschule in Klosterneuburg auch tatsächlich umsetzte. Im Anschluss lernte er Französisch und ging in die Champagne, wo er sich praktisches Wissen aneignete.

Und doch arbeitete er nach seiner Rückkehr zunächst im elterlichen Betrieb mit, der sich vom Weinhandel zur Eigenproduktion bewegte.

Christian Madl

Faszination Terroir

Infos und Fakten



SCHRATTENBERG / POYSDORF

Christian Madls Trauben stammen vor allem aus Weingärten rund um den Weinbauort Poysdorf. Er liegt nahezu auf dem gleichen Breitengrad wie die Champagne. Die klimatischen Parallelen schaffen ähnlich vorteilhafte Bedingungen für Sektgrundwein. Poysdorf gilt als österreichische »Sekthochburg« mit langer Tradition. Christian Madl nutzt diese Lage für Sorten wie Grüner Veltliner, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling und Welschriesling. Das Terroir begünstigt Charakter und Präzision.

WEINVIERTEL

Das Weinviertel im Nordosten Österreichs ist mit rund 14.000 Hektar die größte Weinbaugemeinde des Landes und gliedert sich grob in drei klimatisch ähnliche Gebiete. Christian Madls Sekthaus in Schrattenberg bei Poysdorf liegt in einer Region, die insbesondere für weiße Rebsorten wie Grüner Veltliner bekannt ist. Die wasserspeichernden Löss- und Lehm Böden sowie das kontinentale Klima prägen Grundweine mit präziser Säure und großer Frische.

Blick auf die Top-Riede Feigelbergen. Im Hintergrund ist die Silhouette von Valtice (Feldsberg/Tschechien) zu erkennen.

Foto: Robert Herbst, Illustrationen: Adobe Stock

Christian Madl

Christian Madl

1989 stieg er in die Sektherstellung ein. Vieles war damals Kompromiss: Etwa in kleinen Kisten händisch zu ernten – so wie Madl es in der Champagne erlebt hatte – für seinen Vater zu umständlich. Erst mit Anfang dreißig wagte Madl den Schritt in die Selbstständigkeit – 2003 versektete er einen Jahrgang erstmalig komplett nach den eigenen Vorstellungen. »Ich hatte 0,4 Hektar und 35.000 Euro auf dem Konto«, sagt er trocken. Dazu einen Keller, den ihm sein Vater geschenkt hatte. Der Start war bescheiden – die Ambition nicht.

Handlese und lange Reifezeiten

Madls Philosophie war von Anfang an klar: Qualität durch Präzision. Er lässt nur gesunde, frühreife Trauben mit ausreichend Säure lesen und verarbeitet sie größtenteils sortenrein. Vor allem

gönnt er seinen Sekten eine lange Lagerung auf der Hefe – oft sechs Jahre und mehr. Er verwendet Stahl, aber auch selektiv Holzfässer, manchmal sogar Barriques. Und er füllt nur, wenn alles passt. Lieber ein Jahr aussetzen als ein Produkt machen, hinter dem man nicht voll steht, ist seine Devise.

Sein Sortiment ist zweigeteilt: Die Signature Collection steht für komplexe Sekte, die mindestens 36 Monate auf der Hefe reifen. Ihre Krönung bildet die Raritätenlinie »Oenothek«, die nur in besonderen Jahren aufgelegt wird und feinste Qualitäten mit mindestens sieben Jahren Ausbau auf der Hefe vereint. Die zweite Linie »Schretenperg«



Mut zum eigenen Weg. Nach Jahren im elterlichen Betrieb baute Christian Madl sich selbst ein Sekthaus auf – seine Frau Claudia unterstützt ihn dabei.



WOFÜR DAS SEKTHAUS MADL STEHT

Qualität

Christian Madl verfolgt einen kompromisslosen Ansatz und hat dafür mit seinen Sekten viele Preise gewonnen.

Handwerk

Händische Lese statt großer Erntemaschinen. Flaschengärung und lange Reifezeiten sind die Voraussetzung für komplexe Sekte – wie in der Champagne.

Genusskultur

Die vielfältigen Madl-Sekte eignen sich perfekt als Speisenbegleiter.

Fotos: Michael Reidinger, Wildbild, Madl, Adobe Stock

Christian Madl



Krönung des Sortiments. Die besonders lang gereiften Sekte der neuen Raritätenlinie »Oenothek« lagern mindestens sieben Jahre auf der Hefe. Sie begeistern mit komplexen Aromen und Finesse.

bietet zugängliche Qualitäten, ohne auf Anspruch zu verzichten. Beiden Linien gemein ist die Flaschengärung, die Königsmethode für hochwertigen Sekt. Insgesamt reicht der Stil des Sekthauses von Brut Nature bis zu fein dosierter Süße.

Für die Sektherstellung nutzt Madl die Trauben seiner Weinärten und kauft zusätzlich gezielt bei ausgewählten Partnern hinzu. »Ich verwende nur Trauben, die mit hoher Sorgfalt und nach meinen Vorstellungen gelesen werden«, sagt er. Wichtig ist ihm die Handarbeit – kleine Kisten, keine Erntemaschine. Nur so kann er das garantieren, was seine Sekte auszeichnet: Eleganz, Finesse, Reifepotenzial.

Trotz seiner Beharrlichkeit ist der Sektmacher Madl kein Traditionalist. Er probiert, vergleicht, fährt regelmäßig in die Champagne. »Vier Mal im

Jahr kommt ein Berater aus der Champagne zu mir. Die Treffen sind sehr bereichernd.« Stillstand kennt Madl nicht. »Ich überlege ständig: Was würde dem Wein noch guttun, was würde ihm helfen?«

Die Vermarktung des hochwertigen Sortiments bleibt in der Familie. Seine Frau Claudia, Kommunikationsfachfrau, unterstützt im Büro, wenn die vier Kinder es zulassen. Madl schätzt diese Ergänzung: »Sie sieht vieles, was ich nicht sehe.« Gemeinsam arbeiten sie daran, den Betrieb so aufzustellen, dass er eines Tages gerne von den Kindern übernommen wird. Wenn

Madl über das spricht, was ihm an seinem Beruf gefällt, kommt die Antwort schnell: die Selbstständigkeit, die Kreativität, die Freiheit. Man merkt ihm die Zufriedenheit an. Die Zufriedenheit eines Menschen, der seinen Weg gefunden hat.

»Ich überlege ständig: Was würde dem Wein noch guttun, was würde ihm helfen?«

Christian Madl

Christian Madl

Der richtige Dreh.
Zur Flaschengärung gehört das Rütteln – dadurch rutscht die Hefe in den Flaschenhals.

Sekt, wie Christian Madl ihn produziert, erfordert eine zweite Gärung in der Flasche – diese Methode stammt ursprünglich aus der Champagne und gilt als Königsweg für Schaumweine.

Fotos: Michael Reifinger, Madl

Christian Madl



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Wo Eleganz entsteht

Es gibt viele Wege, Schaumwein herzustellen. Herausragende Sekte fordern aber genau ein Verfahren: die klassische Flaschengärung. Wie genau kommen die Perlen in den Sekt?

Wie kommt eigentlich das Prickeln in den Sekt – und warum ist es nicht überall gleich fein? Die Antwort führt direkt ins Herz der Schaumweinherstellung – und zu jener Methode, die Kennerinnen und Kenner als Königsweg bezeichnen: die Méthode Traditionnelle. Sie ist aufwendig, langsam und verlangt Fingerspitzengefühl. Doch wer sie beherrscht, erzeugt Schaumweine von besonderer Feinheit, Dichte und Langlebigkeit. Nicht umsonst ist sie auch im Herkunftsschutz verankert: Jeder Champagner wird nach dieser Methode hergestellt. Und auch Christian Madl setzt seit Jahrzehnten konsequent auf genau dieses Verfahren – aus Überzeugung und Erfahrung.

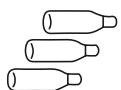
Ganz gleich, ob ein Schaumwein der gehobenen Klasse aus Frankreich, Österreich oder Italien stammt – seine Perlage, also die feinen Perlen, verdankt er einer zweiten Gärung. Bei der Méthode Traditionnelle findet diese Gärung in der Flasche statt – genau dort, wo später auch degorgiert und schließlich verkorkt wird. Das macht diese Methode so besonders: Sie bringt Kohlensäure nicht künstlich im Tank ein, sondern natürlich, langsam und unter Druck – in der finalen Flasche.

Der Ablauf ist präzise geregelt: Auf einen bereits vergorenen Grundwein (»Cuvée«) wird eine Mischung aus Hefe und Zucker gegeben, die sogenannte Füll dosage – in der Fachsprache auch

Christian Madl



Liqueur de tirage genannt. Danach wird der Wein in Flaschen gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. In den kommenden Wochen gärt der Wein ein zweites Mal – neben weiterem Alkohol entsteht Kohlensäure, die sich fein im Wein löst.



Danach beginnt die Zeit der Reifung: Während die abgestorbene Hefe in der Flasche verbleibt, setzt ein natürlicher Prozess ein, die sogenannte Autolyse. Dabei werden durch den Zellabbau der Hefe Aromen freigesetzt, die dem Sekt Tiefe, Struktur und Nuancen von Brioche, Nüssen oder reifer Frucht verleihen. Dieser Reifeprozess prägt den Charakter des Sekts entscheidend mit.



Was die Reifezeiten angeht, geht Christian Madl deutlich über die Mindestreifezeiten hinaus: Seine Sekte der Signature Collection liegen mindestens 36 Monate auf der Hefe, für die Raritätenlinie »Oenothek« sogar sieben Jahre und länger. Denn Madl ist überzeugt: »Nur wer dem Sekt Zeit gibt, lässt auch Qualität entstehen.«



Bevor der Sekt schließlich von der Hefe getrennt wird, folgt das sogenannte Rütteln: Die Flaschen werden dabei in kleinen Bewegungen schräg gedreht, sodass sich das Hefedepot langsam im Flaschenhals sammelt. Das kann per Hand geschehen – oder maschinell in Gyropaletten.



Erst danach wird degorgiert: Statt vereist zu werden, wird die Flasche kopfüber in die Maschine gespannt. Beim Aufrichten öffnet sie sich, und der Hefepfropf schießt heraus – es folgt ein letzter, entscheidender Schritt: die Dosage.



Dabei wird die ausgetretene Flüssigkeit durch einen Dosagelikör ersetzt – also eine Mischung aus Wein und Zucker. Je nach Zuckermenge bestimmt sie den finalen Stil des Sekts: von Brut Nature (ohne Zuckerzusatz) bis Doux (Mild), siehe Übersicht der Süßgrade rechts.



Zum Schluss wird die Flasche mit Naturkork und Agraffe (Drahtkorb) verschlossen – und anschließend etikettiert. Dann ist der Sekt bereit für den Verkauf. Oder fürs weitere Reifen, denn auch nach dem Kauf gewinnen die Sekte von Madl bei richtiger Lagerung über viele Jahre an Komplexität.

Christian Madl

ÜBERSICHT DER SÜSSEGRADE BEI SCHAUMWEIN:

Brut Nature

Restzucker 0–3 g/l,
Keine oder minimale
Dosage, sehr trocken

Extra Brut

Restzucker 0–6 g/l, Sehr
trocken

Brut

Restzucker 0–12 g/l
Trocken – international
häufigster Stil

Extra Dry

Restzucker 12–17 g/l,
spürbar süßer als »Brut«

Dry / Trocken

Restzucker 17–32 g/l
Entgegen der Bezeichnung
süßlich

Demi-Sec / Halbtrocken

Restzucker 32–50 g/l
Deutlich süßer, weich
am Gaumen

Doux / Mild

Restzucker über 50 g/l,
sehr süß

»Meine Sekte reifen häufig drei Jahre und länger. Nur wer dem Sekt Zeit gibt, lässt auch Qualität entstehen.«

Christian Madl



Exklusive Verkostungs-Pakete!



Lernen Sie die preisgekrönten Sekte von Christian Madl kennen.

Foto: Michael Reidinger

Andere Gärverfahren – etwa die Tankgärung (Méthode Charmat) oder die Zugabe von Kohlensäure – sind schneller und weitaus günstiger. Sie ergeben fruchtige, unkomplizierte Schaumweine, aber selten große Tiefe oder Reifefähigkeit.

Die Méthode Traditionnelle hingegen ist handwerklich anspruchsvoll – und bringt genau die Weine hervor, für die das Sekthaus Madl seit Jahren steht und von der Kritik gelobt wird:

mit feiner, langanhaltender Perlage, Klarheit und innerer Ruhe. Sie erfordert Geduld, Erfahrung und ein Gespür für Details – vom Grundwein über die Reifezeit bis zur finalen Dosage. Jeder Eingriff ist bewusst gesetzt, jeder Verzicht Teil der Stilistik. Es geht nicht um Effekte, sondern um Substanz und verleiht dem Schaumwein jene Tiefe, die Kenner mögen. Jeder Jahrgang, jede Cuvée, jede Flasche darf sich individuell entwickeln – echte Charaktere eben.

Christian Madl

Bühne für den Sekt. Den imposanten Keller mit Rotunde baute Christian Madl zusammen mit seinem Vater selbst. Fünf Jahre Arbeit stecken darin.

SIGNATURE COLLECTION & SCHRETENPERG

Zwei Sektlinien für Kenner

Mit Sekten nach der Méthode Traditionnelle hat Christian Madl Kritiker überzeugt und viele Preise gewonnen. Der elegante Stil spiegelt sich in zwei Linien.

Fotos: Karl Michalski, Madl

SIGNATURE COLLECTION

Österreichischer Sekt nach der Méthode Traditionnelle

Die elegante und langgereifte Sektlinie, von brut bis brut nature. Ihr Charakter reicht von feinen Zitrusnoten bis zu puristisch-mineralischer Klarheit, einfach ein Hochgenuss. Drei bis sechs Jahre auf der Hefe, bisweilen auch länger.



Von den Weißen brut

Ein straffer Sekt mit feinem Mousseux, zarte Tropenfrucht, frische weiße Mandeln, lebendige Säure. Die Basis ist Grüner Veltliner und/oder Welschriesling.



Brut Nature

Der Purist im Sortiment, vollständig trocken ausgebaut. Brioche und Hefengebäck, betont trocken. Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir.



Rosé brut

Zarter Beerenduft, etwas Rhabarber, Schmelz und Fülle. Als Aperitif genauso passend wie als vielseitiger Speisebegleiter. 100% Zweigelt.

Die Signature Collection steht für Christian Madls kompromissloseste Schaumweine: teilweise im Holzfass ausgebaut und mit langer Flaschenreife – mindestens drei Jahre, häufig über sechs Jahre und mehr. Die Weine entstehen im kleinen Maßstab, jede Cuvée wird präzise komponiert und spiegelt das Ideal eines Sekts mit Tiefe, Dichte und Komplexität. Die klassischen Sorten Chardonnay und Pinot Noir bilden häufig die Grundlage, oft aber auch heimische Sorten wie Grüner Veltliner, Welschriesling oder Zweigelt. Je nach Jahrgang

erzeugt Madl auch reinsortige Sekte, die immer wieder Kritiker begeistern.

Madl orientiert sich bei Ausbau und Stilistik zwar an der Champagne, kopiert sie aber nicht. Vielmehr nutzt er die Vielfalt der Region: die Böden, das kühle Klima, die aromatische Bandbreite. Das Ergebnis sind eigenständige Sekte mit Charakter und Reifepotenzial. In besonderen Jahren bringt Madl die seltene »Oenothek«-Reihe auf den Markt, mit besonders langen Reifezeiten. Sie zeigen: Für große Sekte braucht es keinen großen Anlass – nur ein gutes Glas und etwas Aufmerksamkeit.

Christian Madl

SIGNATURE COLLECTION

Österreichischer Sekt nach der Méthode Traditionnelle

Unerreichte Komplexität und atemberaubende Tiefe zeichnen die Premium-Linie des Sekthauses aus. Christian Madl verwendet hierfür bewusst nur die hochwertigsten Mostanteile und erzielt dank langer Reifezeiten vielschichtige Sekte mit hoher Cremigkeit.



92

Falstaff Punkte
»2025«

Cuvée Special brut

Zartes Kernobst im Bouquet, druckvoll und dicht am Gaumen. Klassische Burgunder-Cuvée: Chardonnay und Pinot Noir.



93

Falstaff Punkte
»2025«

Blanc De Blancs brut

Finessenreicher und eleganter Speisebegleiter. Leichte Zitrusnoten, mineralisch, salzig. Chardonnay und Pinot Blanc.



94

Falstaff Punkte
»2024«

Blanc de Noirs brut

Reife Zwetschke und rote Waldfrüchte, beerig. Saftig im Antrunk, schöne Länge und feine Textur. Weinig im Abgang. 100 % Pinot Noir.

Probieren Sie auch die Madl- Weine!



Jetzt online bestellen,
einfach QR-Code scannen.



Christian Madl

Fotos: Madl

SCHRETENPERG

Österreichischer Sekt nach der Méthode Traditionnelle

Die junge, animierende Linie des Sekthauses steht für ein fruchtbetontes Bouquet und belebende Frische. Alle Sekte liegen ein bis zwei Jahre auf der Hefe, in der Stilistik reichen sie von halbtrocken bis brut.



Cuvée brut

Frische Birne und weißes Kernobst, salzig-zitronig im Abgang. Welschriesling, Riesling und Grüner Veltliner.



Rosé trocken

Herrlich beerig und fruchtbetont, cremig, floral und harmonisch. Cuvée aus Zweigelt, Pinot Noir und Blaufränkisch.



Cuvée halbtrocken

Cremig-duftiger und vollmundiger Sekt, ein Korb voll Obst. Welschriesling, Riesling und Grüner Veltliner.

Die Schretenperg-Linie bildet das zweite Standbein des Hauses Madl – eine Serie von Schaumweinen, die früher zugänglich sind, aber mit der gleichen Sorgfalt entstehen wie die Prestige-Cuvées. Der Name verweist auf eine historische Ortsbezeichnung aus dem 14. Jahrhundert – ein Stück Herkunft, das heute für Trinkfreude mit Anspruch steht.

Ähnlich wie bei der »Signature Collection« arbeitet Madl für »Schretenperg« mit einer Vielzahl hochwertiger Rebsorten: Grüner Veltliner, Welschriesling, Riesling, Weißburgunder, Zweigelt und Pinot Noir. Die Stilistik ist klar und geradlinig,

mit Frische, präziser Frucht und feiner Perlage. Ausgebaut wird konsequent nach der Méthode Traditionnelle, also mit zweiter Gärung in der Flasche. Hier reifen die Sekte ein bis zwei Jahre auf der Hefe.

Auf Holzeinsatz wird verzichtet, um die Sortencharakteristik und Trinkfreude zu betonen. Stilistisch reicht »Schretenperg« von brut bis zum fruchtig-weichen halbtrocken. Und auch mit dieser Linie beweist Madl: Herkunft, Handwerk und Charakter lassen sich mit Leichtigkeit verbinden – und guter Sekt muss nicht auf besondere Gelegenheiten warten.

Christian Madl

SEKT & KÜCHE

Verführerisch gut

Komplexe Schaumweine sind viel mehr als ein Aperitif. Sie bringen Spannung, Frische und Tiefe in jede Speisenfolge. Elf Ideen für gelungene Pairings – und einfache Tipps für den Einsatz am Tisch.

Strahlender Star.

Mit Sekt nur anzustoßen, wäre viel zu schade. Er wertet jedes Essen auf.

Das Einmaleins für Sekt am Tisch

FRÜH ÖFFNEN

Auch Sekt will atmen. Wer ihn 10–20 Minuten vor dem Essen öffnet, lässt ihm Raum zur Entfaltung – übrigens nicht zulasten der Kohlensäure.

MIX & MATCH

Sekte nur aus weißen Sorten eignen sich gut als Aperitif und zu Fisch. Sekte, die dunkle Sorten enthalten (Rosé oder Cuvées mit roten Sorten) passen als Begleiter zu Hauptspeisen.

NICHT ZU KALT SERVIEREN

Die ideale Trinktemperatur sind 8–10 °C. Wenn die Flasche direkt aus dem Kühlschrank kommt, sollte man kurz warten.

WEISSWEINGLAS, NICHT FLÖTE

Ein Weißweinglas ist besser als eine schmale Flöte – so haben Aromen und Perlage Platz. Für die lange gereiften Sekte der »Oenothek«-Reihe greift man zu Rotweingläsern.

DOSAGE BEACHTEN

Je weniger Dosage, desto purer der Ausdruck. Brut Nature passt zu Meeresfrüchten und asiatischer Küche. Brut oder Extra Brut sind ein universeller Speisenbegleiter.

SÄURE SUCHT FETT

Sekt liebt Gegenspieler. Es wird deftig und fett? Sekt dazu!

NICHT AUF DEN ANLASS WARTEN

Sekt ist kein Feiertagsgetränk, sondern ein Speisenwein mit Haltung. Am Dienstag. Am Vormittag. Zur Netflix-Serie. Warum nicht?

RESTE? UNBEDINGT

Auch wenn das wohl selten vorkommt: Madl-Sekte halten locker eine Woche und länger. Einfach mit gutem Sektverschluss im Kühlschrank lagern.

Noch immer hält sich in vielen Haushalten die Meinung, Sekt oder gar Champagner sei ein reiner Aperitif. Was für eine Fehleinschätzung! Wer wie Christian Madl einmal in Frankreich gelebt hat, weiß: mit hochwertigem Schaumwein lassen sich ganze Menüs begleiten. Für ihn ist klar: Sekt ist mehr als ein Aperitif. Madl-Sekte sind so gebaut, dass sie Gerichte begleiten können – mit Säure, Struktur und Länge. Wichtig: Sie brauchen Luft. Wer sie 10 bis 20 Minuten vor dem Trinken öffnet, wird belohnt. Ein guter Sekt bringt Frische, kann Schmelz kontern, Fett tragen, Salzigkeit spiegeln. Und er hält oft länger, als man denkt – im Kühlschrank und mit dem passenden Verschluss leicht eine Woche und länger. Selbstverständlich entscheidet nicht nur, was man trinkt, sondern auch wie: mit Ruhe, mit Aufmerksamkeit, aus dem passenden Glas. Hilfreiche Tipps dazu von Christian Madl selbst lesen Sie im Kasten links, bewährte Pairings auf diesen zwei Seiten. Es geht dabei nicht um Regeln, sondern ums Probieren. Genuss soll immer Spaß machen und Leichtigkeit verströmen!



KARTOFFEL-CHIPS, GESALZEN

Minimalistisch und gut: Zu crunchy Chips passt die **Schretenperg Cuvée brut**. Süffig, fruchtbetont, unkompliziert – und genau deshalb ideal. Welschriesling bringt Aromen eines ganzen Obstkorb.

AUSTERN

Salzig, jodig, pur – dazu passt der **Brut Nature** aus der **Signature Collection**: ungeschwefelt, brotig, salzig. Chardonnay und Pinot Noir, trockener geht's nicht. Purismus für Fortgeschrittene.

Christian Madl

LACHSBRÖTCHEN

Der **Von den Weißen brut** (Signature Collection) auf Grüner Veltliner-Basis hat Würze, Frische und Balance und passt gut zum vollmundigem Lachsbrötchen.

LEBERPASTETE

Unter Sommeliers längst bekannt, in der heimischen Küche zu oft noch ein Geheimtipp: Zu frischem Roggenbrot mit Leberpastete trinkt man Sekt! Der **Blanc de Noirs brut** (Signature Collection) bringt Würze, eine Spur Frucht sowie hefige Aromen.

BEINSCHINKEN & KREN

Auch hier greift man zum **Blanc de Noirs brut**, er liefert mit 100 % Pinot Noir Würze, Saft und Struktur – das Spiel aus Zwetschke, Säure und Schmelz ergänzt Schinken und Kren harmonisch.

TATAR VOM RIND

Rosé brut aus der Signature Collection: cremig, beerig, aber strukturiert. Der Sekt bringt Frucht und Frische, ohne das Fleisch zu überdecken. Herrlicher Schmelz rundet den Genuss ab.

SUSHI

Der finessenreiche und komplexe **Brut Nature** kontert salzige Sojasauce, Wasabi und eingelegten Ingwer mit feinen Aromen von Honig, Brioche und etwas Dörrobst. Funktioniert immer.



Fotos Adobe Stock



In der Kombination von Sekt und Speisen geht es nicht um Regeln, sondern ums Ausprobieren. Genuss sollte Spaß machen und Leichtigkeit verströmen. Savoir vivre – immer wieder neu!

KÜMMELBRATEN & KNÖDEL

Ein fetter Schweinsbraten – das verlangt nach einem Speisenbegleiter, der mithalten kann: Die **Cuvée Special brut** kann das. Chardonnay und Pinot Noir bringen Cremigkeit dank langem Hefelager, eine Spur Pfirsich ergänzt ideal.

WIENER SCHNITZEL

Die feine Panier, das Butterschmalz – hier braucht's Druck und Eleganz: **Blanc de Blancs brut** oder alternativ die **Cuvée Special brut**. Beide bringen Säure, Finesse und Länge.

KAISERSCHMARRN

Der **Schretenperg Rosé** trocken aus Zweigelt, Pinot Noir und Blaufränkisch bringt cremige Beerenfrucht und einen Hauch Süße – perfekt zur karamellisierten Mehlspeise.

REIFER BERGKÄSE

Blanc de Blancs brut: Chardonnay & Pinot Blanc, mineralisch, salzig, mit pikantem Zitronenton. Ein feingliedriger Begleiter, der gereiften Käse gut in Szene setzt und aromatisch gut ergänzt.

Christian Madl

SECHS FRAGEN AN

Christian Madl

Was war dein erster bewusster Schluck Sekt und was ist dir davon geblieben?

Das war beim deutschen Sektproduzenten Volker Raumland, während meines Praktikums. Er gab mir ein Glas Rieslingsekt zu probieren und ich dachte: Was ist das denn, so grün und sauer? Ich habe Volker gesagt: In Österreich wäre das unverkäuflich. Aber als ich das Glas ausgetrunken hatte, wollte ich unbedingt weitertrinken. Diese erste Begegnung mit hochwertigem Sekt war sehr eindrucksvoll für mich.

Mit wem würdest du gern einmal anstoßen – und mit welchem deiner Sekte?

Mit dem Kellermeister von Champagner Bollinger und unserer »Oenothek«-Füllung im Glas.

Was soll ein Gast nach dem Besuch bei dir mit nach Hause nehmen – außer einer Flasche?

Viele Leute, die uns in Schrattenberg besuchen, haben ein Aha-Erlebnis: Wow, so gut kann Sekt schmecken! Wenn ihnen im Kopf bleibt, dass man Sekt nicht nur zum Feiern öffnet, sondern viel häufiger wie einen Wein genießt, dann habe ich schon viel gewonnen.

Deine perfekte Kombination: Welcher Sekt zu welchem Essen?

Ach, da gibt es ganz viele, da möchte ich mich gar nicht festlegen. Aber was ich nicht vergessen werde ist, wie es einmal umgekehrt war. Ein Koch kam zu mir und brachte Essen mit, eine Ceviche. Er sagte: »Die wollen wir jetzt zu deinem Brut nature essen.« Das fand ich super. Man kreierte Essen, das auf einen Sekt zugeschnitten ist.

Aus welchem Glas würdest du Sekt nie trinken?

Niemals aus Flöten. Mit Weißweinglas und Tulpe ist man immer gut aufgestellt. Lange gereifte Sekte vertragen auch Rotweingläser. Am besten testen.

Hattest du Momente, in denen du gescheitert bist und an allem gezweifelt hast? Und was hat dich hindurchgetragen?

Die habe ich immer wieder! Etwa in der Produktion, wenn ich merke: Oje, das hatte ich mir ein bisschen anders vorgestellt. Dann könnte ich aufhören, weil ich frustriert bin. Aber ich mache weiter. Mittlerweile ist meine Einstellung: Jeder Fehler, der passiert, ist ein Sprungbrett ins nächste Level, und immer gewinnt

man wertvolle Erfahrung. Beim nächsten Mal weiß ich dann: Hier ist es schiefgegangen, diesmal mache ich es anders. Dabei bin ich immer selbst mein Chef. Es ist herrlich, selbstständig zu arbeiten – das möchte ich auf keinen Fall missen.



»Viele Leute, die uns in Schrattenberg besuchen, haben ein Aha-Erlebnis: Wow, so gut kann Sekt schmecken!«

Christian Madl

Fotos: diese Seite und Rückseite – Michael Reidinger



Verkostungen als Event: für Firmen und Privatpersonen



VERKOSTUNGEN IM GEWÖLBKELLER

Das Sekthaus Christian Madl bietet mit der Rotunde einen idealen Raum für spannende Verkostungen an, der sich für Gruppen zwischen sechs und 20 Personen eignet. In der eindrucksvollen Atmosphäre der drei miteinander verbundenen Gewölbekeller wird die Welt des Premium-Sekts erlebbar.

INDIVIDUELLE ARRANGEMENTS MÖGLICH

Je nach Kenntnis, verfügbarer Zeit und Interessenslage sind verschiedene Verkostungsprogramme möglich. Sprechen Sie uns gern an, gemeinsam entwickeln wir ein individuell angepasstes Arrangement nach Ihrem Geschmack.

Impressum: Sekthaus Christian Madl, Hauptstraße 57 A-2172 Schrattenberg, Österreich
Redaktion: Philipp Elsbrock | Gestaltung: Anton-Georg Kiener – hello@oktinerdesign
Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., Wienerstraße 80, A-3580 Horn

SEKT
HAUS



SEIT
1989

Christian Madl



Sekthaus Christian Madl

Hauptstraße 57,

A-2172 Schrattenberg, Österreich

Mobil: +43 664 4225 142

E-Mail: office@madlsekt.at