## MADL SEKTKELLEREI SCHRETENPERG BRUT MADL CHRISTIAN, SEKTKELLEREI

Inhalt: 75 cl

Produzent: Madl Sektkellerei

Alkoholgehalt: 11.5 Ausschenktemperatur: 8-10°

Traubensorte(n): Grüner Veltliner, Riesling, Welschriesling

## **Empfehlung**

Ideal als Aperitif, zu Vorspeisen und Wiener Schnitzel Schmeckt am besten aus Weissweingläsern bei  $8\text{-}9^\circ$ 

## Degustationsnotizen

Helles Gelbgrn, Silberreflexe, feines Mousseux. Frische gelbe Frucht, Nuancen von Apfel und Aprikosen, etwas Biskuit. Straff, engmaschig, feine Fruchtssse.

## **Produzent**

Madl Sektkellerei: Die Sektkellerei Christan Madl stellt seit 2003 österreichischen Sekt nach der «Méthode Traditionnelle» her. Die verwendeten Trauben, vorwiegend aus dem 3,1 Hektar grossen Weingut kommend, werden ausschliesslich per Hand gelesen.  $\n$ 

\n

Das nordöstliche Weinviertel verfügt über ein weltweit hervorragend geeignetes Mikroklima, um aussergewöhnliche Sektqualitäten erzeugen zu können. Um dieser Gegebenheit Rechnung tragen zu können, absolvierte Christian Madl Praktika in bekannten Kellereien in der Champagne, in Rheinhessen und in Luxemburg. Die MADL-Sekte sind aufgrund ihrer langen Reifezeit sehr elegant und cremig am Gaumen. \n

\n

Die SCHRETENPERG-Sekte stehen für ihren frischen und fruchtigen Geschmack. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die Qualität der Produkte der Sektkellerei Christian Madl.

