

MADL SEKTKELLEREI

SEKT VON DEN WEISSEN

MADL CHRISTIAN, SEKTKELLEREI



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Madl Sektkellerei
Traubensorte(n):	Welschriesling, Grüner Veltliner, Chardonnay
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Dosage:	13.7 G/l
Säuregehalt:	8.3 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°C
Auszeichnungen:	Vinaria 18.5 / 20

Dezente, toll eingebundene Perlage. Elegantes, frisches Bouquet, Brioche, Hefe und feine Wrzigkeit. Trocken, lebendig am Gaumen mit feinen Apfelnoten. Erfrischend, schner Ausdruck, saftig, kernig und mit sehr viel Frucht. Mittellanger Abgang. Hervorragender Auftakt eines feierlichen Anlasses, der Lust auf mehr macht. Auf der Hefe seit 2014

Empfehlung

Toller Aperitif, sehr gut zu Lachs und Schwein Schmeckt am besten aus Weissweingläsern bei 8-9°

Produzent

Madl Sektkellerei - Die Sektkellerei Christian Madl stellt seit 2003 österreichischen Sekt nach der Méthode Traditionnelle her. Die verwendeten Trauben, vorwiegend aus dem 3,1 ha grossen Weingut kommend, werden ausschliesslich per Hand gelesen. 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. Die SCHRETENPERG-Sekte stehen für ihren frischen und fruchtigen Geschmack. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen bestätigen die Qualität der Produkte der Sektkellerei Christian Madl.