SZIGETI

SEKTKELLEREI GOLS

DAS LEBEN WILL GEFEIERT WERDEN.
MIT SPITZENSEKT VON VOLLKOMMENER BALANCE.
GESCHAFFEN AUS LEIDENSCHAFTLICHER INSPIRATION
UND NACH DER MÉTHODE TRADITIONNELLE.
WWW.SZIGETI.AT

Don't forget to sparkle.

SEKTKELLEREI GOLS
SZIGETI
MÉTHODE TRADITIONNELLE

VON EINER AMBITIONIERTEN IDEE ZU HÖCHSTEN AUSZEICHNUNGEN.

Einer der vorstellbar schönsten Leidenschaften folgend arbeitet die Sektkellerei Szigeti seit Gründung an der Kreation vollkommener Schaumweine. Im burgenländischen Gols beheimatet, und dadurch von der Natur mit einer der außergewöhnlichsten Weinlagen Europas beschenkt, werden allein sortentypische Sektspezialitäten der Region entwickelt.

Auch international erfreut sich die Sektkellerei immer größerer Beliebtheit. Von Asien über Russland bis in die USA wird geschätzt, dass Szigeti ausschließlich nach der ,,Methode Traditionnelle", der klassischen Flaschengärung aus der Champagne, hergestellt wird. Regelmäßig und länderübergreifend erhalten die Ergebnisse dieser hohen Kunst höchste Auszeichnungen von den Jurys. Beispielsweise bei der Challenge International du Vin in Frankreich. Dort wurden gleich drei der begehrten Auszeichnungen an Szigeti verliehen. Grüner Veltliner Brut und Muskat Ottonel Extra Dry wurden mit Gold geadelt, Rosé Brut mit Silber. Solche Qualifizierungen selbst im Mutterland des Champagners zu erhalten zeigt, dass Szigeti seine Vorstellungen von Kellermeisterleistungen vervollkommnen konnte. So ist aus einem ambitionierten Herausforderer eines der führenden und sicher innovativsten Sekthäuser Österreichs gewachsen.

Auch jetzt stehen wieder große Jahrgänge als feinste Cuvées in unserem Keller für Kenner bereit. Darunter finden sich auch Produktinnovationen, um neue Impulse in die Gastronomie zu bringen.

JAHRHUNDERTE ALTES KNOW-HOW AUS DER CHAMPAGNE, GEPAART MIT NEUESTER TECHNIK UND IDEEN: SO PRODUZIERT SZIGETI FEINSTEN SEKT UND FRIZZANTE. ENTDECKEN SIE DIE PRODUKTLINIEN FREEDOM, TRIBUTE UND PRESTIGE.

SZIGETI FREEDOM

In keinem Produkt ist mehr Lebensfreude zu finden als in Sekt von Szigeti. Aus dieser festen Überzeugung heraus hat die Kellerei für ihre klassische Linie im Etikett eine Analogie als Anregung versteckt – es tut gut, seine Sinne zu lichten und Grenzen zu überschreiten, die oft nur gesetzt erscheinen. Ein guter Käfig, mag er noch so kunstvoll gestaltet sein, braucht ab und zu eine offene Tür.

So wurde die großzügige Bandbreite der Szigeti-Klassiker im Laufe der Jahre dafür bekannt, dass sie die Atmosphäre jedes Anlasses nach Wunsch beschwingt. Je nach Wahl der Sorte entscheidet sich die Intensität von Lebendigkeit und Frische oder Eleganz und Harmonie oder Oppulenz und Raffinesse … Doch Reife, Komplexität und Charisma bleiben immer unverkennbar Szigeti. In Österreich weltberühmt sind vor allem Grüner Veltliner und Muskat Ottonel. In Russland liebt man den tiefroten Zweigelt. Während gerade alle Rosé in jeder Form für sich entdecken. Mit Szigeti Freedom findet sich immer eine Möglichkeit, sich selbst treu zu bleiben oder eben doch mal ein geschmackliches Abenteuer zu wagen.

GRÜNER VELTLINER BRUT
Burgenland g.U. Klassik

Intensive Golden Delicious Noten mit einem Hauch von Mandarine und feinen typischen Anklängen von weißem Pfeffer. Trocken mit lebendiger-spritziger Säure, leicht cremiger Textur und einem animierenden fruchtig-würzigem Abgang.

WELSCHRIESLING BRUT
Burgenland g.U. Klassik

Intensiver Duft nach grünen Äpfeln mit einem Hauc von Heublumen. Trocken mit einer wunderbar erfrischenden Säure und feinen Zitrusnoten im Abgang.

PINOT BLANC BRUT

Elegante Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, Anklänge von weißem Pfirsich mit einem Hauch von Haselnuss, Biskuitnuancen, gut integrierte Säure, feine und harmonische Textur mit einem cremig zarten Mundgefühl.

RIESLING BRUT

Erfrischende Aromen von Limetten und weißem Pfirsich. Brut, fruchtig-mineralisch, mit lebendiger, knackiger Säure. Zitrus und Limone im Abgang.

MUSKAT OTTONEL EXTRA DRY
Burgenland g.U. Klassik

Sortentypisches Muskatbukett mit blumigen Fliederakzenten. Exotischer Geschmack nach Holler und Litschi, Orangen und Mango, sehr feine Mineralität.

ROUGE DE NOIRS EXTRA DRY

Reife schwarze Früchte, würzig, mit etwas Zimt und Vanille. Am Gaumen Kirsche und Pflaume, lebendiger Körper, frische Textur, mineralischen Nachhall.

BIO ROSÉ BRUT

Zarte Blumenaromen, Noten von wilden Erdbeeren und Weingartenpfirsich. Feine Struktur und Textur, intensive rote Beeren, angenehm würziger Nachhall.

BIO WELSCHRIESLING BRUT

Zarter Duft nach Kräutern, am Gaumen fruchtig, rassig und vollmundig mit feiner Kräuterwürze und schöner Mineralität. Erfrischend im Abgang.

FRIZZANTE TROCKEN

Lebendig und frisch. Attraktive Aromen von Äpfeln, reifen Pfirsichen und weißen Blüten. Am Gaumen frisch und fein. Grapefruit, Gebäck und Äpfel.

FRIZZANTE ROSÉ

Ausgeprägter Duft von frischen Himbeeren und reifen Walderdbeeren. Erfrischend und leicht mit Aromen von roten Ribiseln. Im Abgang frisch und delikat.

SZIGETI TRIBUTE

Die Szigeti Tribute Sekte haben als Produktinnovationen für die jungen Generationen schon vor ihrem Launch für erfrischende Reaktionen gesorgt. Durch ein Etikettendesign, das mit traditionellen Vorstellungen bricht, bekommen die neuen Stars schon von Weitem viel Aufmerksamkeit. Aber auch ihre Trend-Qualitäten wissen als Zero Dossage Brut Nature, Festival Dry und Rosé de Rouges Brut zu überzeugen. International könnten die Assoziationen kaum unterschiedlicher sein, sorgen aber einheitlich überall für Freude und Identifikation in der Szene. Ganz im Sinne des lateinischen Wortstamms sollen die Tribute Sekte vor allem der Gastronomie «zuteil» werden und dort neue Impulse auslösen.

Jeder Wandel braucht neue Perspektiven. Besonders in einer Branche in der Tradition noch immer Innovation überstrahlt. Die ersten Verkaufszahlen belohnen den Mut zu dieser Produktentwicklung bereits.

SZIGETI TRIBUTE · SEKTKELLEREI GOLS ·

ZERO DOSAGE

Komplexer und gut strukturierter Sekt mit intensiven Noten von reifem Apfel, Honignuancen, Anklänge von weißem Pfirsich gepaart mit etwas Kumquat. Tolle stützende spritzige Säure, körperreich, elegant, mit einem cremigen und langanhaltenden Abgang.

FESTIVAL DRY

Sehr fruchtige Nase mit Aromen nach reifen Äpfeln, etwas Quitte und zarte Zitrusanklänge, am Gaumen ein wunderbares Zucker-Säure-Spiel sowie sehr fruchtige Aromen, eleganter Abgang.

ROSÉ DE ROUGE BRUT

Brillante strahlende Rosa-Farbe, sehr fruchtig mit Aromen von Erdbeere und Himbeere, sehr lebendige Säure mit Anklängen von roten Beeren und Limetten am Gaumen, fruchtig – cremiges Finish.

SZIGETI PRESTIGE

Bei der Betrachtung der Prestige Linie von Szigeti entdeckt man ein ergänzendes Emblem. Eine Hommage an den Ritter von Gols. Im Gegensatz zum Turm der Burg, die im Stadtwappen umrankt von Wein zu sehen ist, blieb der Burgherr bisher im Verborgenen. Doch wer unsere Heimat kennt weiß, er wird das Leben geliebt und Werte verteidigt haben, die hier bis heute geschätzt werden. Die Bewahrung des Schönen, Wahren und Guten, wie es nur in einer begünstigten Natur wie der burgenländischen zu finden ist.

Die Premiumsekte von Szigeti wissen dieser Philosophie entsprechend nicht nur durch ihren unvergleichlichen Geschmack zu begeistern. Sie überzeugen vor allem durch einen edlen Wert, der allein in einer Symbiose aus absolutem Qualitätswein, traditionellem Kunsthandwerk und dem Mut eines Kellermeisters entsteht, jede Jahrgangsnote zeitgemäß aufregend zu interpretieren.

SZIGETI PRESTIGE · SEKTKELLEREI GOLS ·

CUVÉE PRESTIGE BRUT

Intensive Golden Delicious Noten mit einem Hauch von Mandarine und feinen typischen Anklängen von weißem Pfeffer. Trocken mit lebendiger-spritziger Säure, leicht cremiger Textur und einem animierenden fruchtig-würzigem Abgang.

SZIGETI PRESTIGE · SEKTKELLEREI GOLS ·

PINOT NOIR ROSÉ BRUT

Strahlende lachsrosa Farbe, komplexes Bukett mit Anklängen von Walderdbeeren, Himbeeren, ein Hauch von Rhabarber, leichter Biskuit-Touch gepaart mit feiner Würze, fantastisches Mousseux mit eleganter Beerenfrucht und einem erfrischendem Nachhall mit zarten Noten von Mandarinen.

SZIGETI PRESTIGE · SEKTKELLEREI GOLS ·

BLANC DE BLANCS BRUT

Intensives Bukett nach reifen Äpfeln, Honigmelone mit einem Hauch Pfirsich, am Gaumen fruchtig-cremig mit Noten von Brioche, Karamell und reifem Kernobst; toll integrierte spritzige Säure, langer Abgang mit eleganten Biskuit-noten.

Kein Flaschenmotiv*

*siehe Korrektur PDF

(Flaschenbild kommt neu!)

RIESLING-TERROIR BRUT

Strahlend goldgelbe Reflexe, komplexes Bukett mit Anklängen von Pfirsich. Brut, extra fruchtig und frisch, am Gaumen deutlich mineralisch mit einer komplexen Säure.

ST. GEORGEN BRUT
Burgenland 2014 g.U. GROSSE RESERVE

Sehr eleganter und komplexer Sekt. Feines Bukett nach Golden Delicious sowie weißem Pfirsich und exotischen Früchten; Am Gaumen sehr elegant und cremig mit Noten nach Äpfeln, Grapefruit und zarten mineralischen Anklängen, sehr langer und perfekt balancierter Abgang.

AUS FREUDE:
CHAMPAGNER VON FREUNDEN.

AUTRÉAU EXTRA* BRUT – PREMIER CRU
AUTRÉAU ROSÉ BRUT – PREMIER CRU
AUTRÉAU BRUT – RÉSERVE GRAND CRU**

Anmerkung:
* Flaschenmotiv trägt die Info AUTRÉAU EXTRA BRUT
** Flaschenmotiv liegt nicht vor. Blanc de Blanc liegt vor.

COLLARD-PICARD BLANC DE BLANCS BRUT
COLLARD-PICARD CUVÉE PRESTIGE BRUT
COLLARD-PICARD ROSÉ SAIGNÉE BRUT

GROSSER ERFOLG:
DIE KLEINSTE SEKTFLASCHE DER WELT
UND ANDERE SPEZIALS.

SEKTBOMBEN
Diverse Varianten

Die „kleinste Sektflasche der Welt“ wird mit bestem Szigeti Grünen Veltliner Brut gefüllt und lässt sich individuell gestalten und bedrucken.

* Die Flaschengröße hat einen hohen Einfluss auf die geschmackliche Qualität. Die gleicheCuvée schmeckt aus der Magnum-Flasche in der Regel noch harmonischer als aus der 0,75-Flasche und reift und entwickelt sich deutlich besser je größer die Flasche ist. Die Sektkellerei Szigeti füllt und gärt als einzige Kellerei in Österreich Großflaschen von der 1,5 Liter bis zu 15 Liter nach der „Méthode Traditionnelle“.

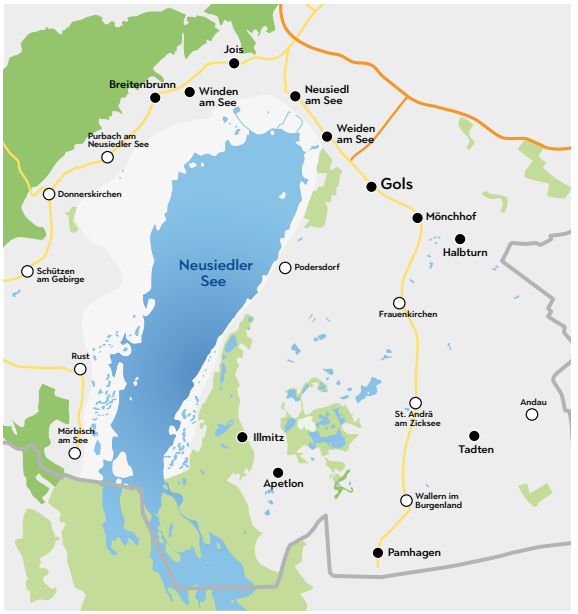
MAGNUM
Cuvée Prestige Brut, Welschriesling Brut, Grüner Veltliner Brut

Nur wenige Kellereien verstehen sich auf die Kunst, Sekt direkt in der Großflasche* zu produzieren, dadurch schmeckt er besonders fein und cremig.

MIT JEDER FLASCHE SZIGETI HÄLT MAN EIN STÜCK EINZIGARTIGER HEIMAT IN DER HAND.

Wo alles beginnt ist die Heimat von vielen großen Winzerfamilien und Virtuosen an Rebstöcken, die oft schon vor Generationen gesetzt und kultiviert wurden. Die Verbundenheit mit dem Burgenland und den Menschen, die dafür arbeiten es zu pflegen, bildet die Grundlage für die unvergleichliche Qualität, die es braucht, um die Spitzenleistungen von Szigeti Jahrgang für Jahrgang und Flasche um Flasche zu gewährleisten.

Zur Herstellung verwendet Szigeti allein handverlesene Trauben der besten Güteklasse die dann sanft gepresst werden. Dabei ist es entscheidend, dass nur die ersten 2/3 Most Verwendung für die Grundweine finden, in dem sich kaum Gerb- und Bitterstoffe befinden. Auf dieser Basis lassen sich dann auch die typischen Charaktere der Rebsorten vom Kellermeister zu Spitzensekt herausarbeiten und das ungewöhnlich feine Szigeti-Mousseux entwickeln.



SZIGETI
SEKTKELLEREI GOLS

Sektkellerei Szigeti GmbH
Sportplatzgasse 2a, 7122 Gols

+43 2173 2167
sektkellerei@szigeti.at
www.szigeti.at

SEKTKELLEREI GOLS
SZIGETI
Don't forget to sparkle.