



SZIGETI

Don't forget to sparkle.

Partner
Details

Gols | Burgenland

Was wäre Österreich ohne „Grüner Veltliner“ und „Welschriesling“. Den sortentypischen Charakter und Geschmack dieser traditionellen, klassischen österreichischen Trauben in einem Sekt einzufangen, war vor 27 Jahren das Ziel der Sektkellerei Szigeti, und ist es bis heute. Die Kunst der so genannten „Méthode Traditionnelle“ wurde im 17. Jahrhundert von dem Benediktinermönch Dom Perignon entwickelt, den man bis heute als Namensgeber des berühmten Champagnerherstellers kennt. Nur so entstehen die einzigartig zarten Perlen und das feine Bukett.

Das Sortiment spannt einen weiten Bogen von klassischen österreichischen Sorten wie Grüner Veltliner oder Welschriesling, bis hin zu exklusiven Sektspezialitäten aus ausgesuchten Einzellagen.

Mit den ersten drei geprüften Sektspezialitäten – dem Grünen Veltliner Brut, dem Welschriesling Brut und dem Muskat Ottonel Extra Dry – verfolgt Kellermeister Peter Szigeti einmal mehr seinen Weg der kompromisslosen Spitzenqualität. Die Sortenvielfalt, dabei vor allem die Sortenreinheit der Produkte der Sektkellerei Szigeti ist ein lukullischer Fundus für Genießer von prickelnden Köstlichkeiten, die aus den besten burgenländischen Prädikats- und Süßweinen veredelt werden. Vielfach bei nationalen und internationalen Weinverkostungen ausgezeichnet, ist Szigeti Sekt unter anderem auch burgenländischer Landessieger.

Kontakt
& Lage



Markus Stiegler

Szigeti Sektkellerei

Sportplatzgasse 2a | 7122 Gols
Burgenland | Österreich

Tel +43 2173 3662

sektkellerei@szigeti.at
www.szigeti.at

		
-	-	-
		
-	-	-