

Prickelnder Genuß für die Festtage

Sektkellerei Szigeti Gols

Bei Szigeti schmeckt der sortenreine Sekt nach der jeweiligen Rebsorte und erfrischt durch seine lebendige, elegante Kohlensäure.

In der bekömmlichen Milde, die trotzdem jene Frische und anregende Wirkung hat, die für Sekt so typisch ist, liegt die wahre Kunst der Sektherstellung.



Durch die Vielfalt der Rebsorten, die in den Rieden des Neusiedler Sees gedeihen, ergibt sich der Reiz der fast unbegrenzten Möglichkeiten.

An Burgundern bietet Szigeti Traminer, Pinot Noir Rosé, Blanc de Noirs, Blanc de Blancs. Unter der Marke Magnum finden sich Zweigelt, Muskat Ottonel und Welschriesling. Auch die „Frizzante“ – mit weniger Alkoholgehalt – überraschen mit dem unglaublich sortenreinen Geschmack.



SEKTKELLEREI



SZIGETI

*Sektkellerei Szigeti, A-7122 Gols,
Am Anger 31, Tel. 02173/2167,
Fax 02173/2514*

*Kellerei: A- 7122 Gols, Sportplatz-
gasse 2A, Tel. 02173/3662,
sektkellerei@szigeti.at,
www.szigeti.at*