

SEKTELLEREI



# DIE SZIGETI STORY



Norbert Szigeti

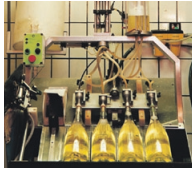
## DIE ANFANGE DER SEKTELLEREI SZIGETI

**Eine profunde Ausbildung ist der Beginn jeder erfolgreichen Karriere.** So war es natürlich auch bei Peter und Norbert Szigeti, deren Weg nach den Lehrjahren an der höheren Lehranstalt für Tourismus im Schloß Kleßheim in Salzburg und der Wein- und Obstbaufachschule Krems, von Brasilien bis zu den Sektkellereien in Klosterneuburg und auf Schloß Halbturn führte. Die Übernahme des elterlichen Betriebes in Gols am Anger erfolgte dann 1990. Das war die Geburtsstunde einer neuen Sektkultur. Die Sektkellerei wurde dann von A bis Z durchdacht, konzipiert und letztlich in Frankreich - der historischen Heimat der besten Schaumweine der Welt - bis ins Detail geplant. Sämtliche der hochmodernen Maschinen wurden dort gekauft, fachkundig in Gols installiert und in Betrieb genommen. Ein Vertrag mit dem führenden Hefelabor der Welt sichert oberste Qualität der verwendeten



Peter Szigeti

Champagnerhefe, optimale Weinberatung und die sensorische und analytische Untersuchung aller Weine und Sekte garantiert vom Start weg den richtigen Weg zum baldigen Erfolg. Schon 1996 wurde die gesamte Produktion in eine größere Produktionsstätte unweit des Stammhauses verlegt.



Füllanlage

## SEKTKUNST KOMMT VON KÖNNEN

Nach dem Umzug der alten Sektkellerei in die neuen, weitläufigen Räumlichkeiten in der Golsner Sportplatzgasse sind seit 1996 die gesamte Produktion und die Gär- und Kühlräume zur Heimat der neuen Sektkultur geworden. Was macht nun Sektkultur aus dem Hause Szigeti so anders als die anderen? Von Sorgfalt, Knowhow und den vielen Faktoren, der sortenreinen Traubengewinnung bis zur Wahl der besten Champagnerhefe ist die Rede: im Vordergrund steht in jedem Fall ein individuelles, nicht industrielles Produkt. Frische, weintypische Sorten anstelle von Einheitssekt! Der Charme unseres sortentypischen Sektes liegt in seinem auch für den Laien leicht erkennbaren Geschmack und Bukett. Muskat schmeckt nach Muskat Traube. Nichts Künstliches wird hinzugefügt. Sekt aus dem Hause Szigeti ist ehrlich, unverfälscht und angenehm bekömmlich, was auch an der gut abgeordneten Kohlensäure (Mousseux) liegt.

## IN DER VIELFALT LIEGT DER REIZ

Auf zu neuen Ideen! Denn einer der Grundsätze unseres Hauses ist, den Kunden einerseits durch gleichbleibende hohe Qualität zu verwöhnen, ihm aber immer wieder neue Produkte anzubieten, die einzigartig sind. Wie unser erfolgreiches Chambier, das den herben Charme von Bier mit edler Champagnerhefe verbindet und so unverwechselbar wird. Oder die neuen Geschmacksrichtungen, die jede für sich ein besonderes Erlebnis ist. Vom Muskat bis zum Riesling. Durch die Vielfalt der Sorten ergibt sich der Reiz der fast unbegrenzten Möglichkeiten auch für Gastgeber und Gast: zum Aperitiv Grüner Veltliner oder Frizzante, zum Diner Welschriesling oder Burgunder, als Digestiv Muskat oder Zweigelt. Sie haben die Wahl!



Rüttelmaschine

## UNSER KUNDE IST KÖNIG

Das gilt auch für unser Vertriebssystem. Wir liefern direkt, prompt und ohne teure Zwischenhändler ausschließlich an Vinotheken und Wiederverkäufer. Dadurch konnten wir unsere Preisgestaltung optimieren. Diesen Vorteil geben wir gerne an Sie weiter. Unsere große Auswahl an Spitzenprodukten gleicher Produktionsart gibt es in großer Sortenvielfalt. Ein komplettes Sortiment an Maxi- und Sonderflaschen bis hin zur kleinsten Sektf flasche der Welt- unsere Sektbombe- warten auf Sie.