

Frisch gekrönt: Silvanus, unser «Schaumwein des Jahres».

Das Weingut A-Nobis und seine sympathischen Besitzer Norbert und Birgit Szigeti lernten wir vor zwei Jahren im Burgenland am Neusiedlersee durch unseren Freund René Pöckl vom renommierten Weingut Pöckl kennen.

Der bekannte Norbert Szigeti zählt zum Kreis der allerbesten Schaumweinprofis: **Seit mehr als 30 Jahren vinifiziert er Schaumweine nach traditioneller Art auf höchstem Niveau.** Seinen vielen Kontakten in der Champagne verdankt er ein einzigartiges Fachwissen, **er produziert dort sogar einen eigenen Champagner.** Zusammen mit seiner Frau Birgit gründete er 2018 die Sektkellerei A-Nobis. Dieser Name bedeutet nicht nur «von uns» auf Lateinisch, sondern hat noch eine viel persönlichere, originellere Geschichte: **Norbert, Birgit und Szigeti = Nobis.** Und weil Österreich das Herkunftsland ist, stellte man noch das Austria-Kennzeichen vorne dran: **A-Nobis.**

Der unaufhaltsame Aufstieg österreichischer Schaumweine.

Der **österreichische Schaumwein-Trend** war vor zwei Jahren schon spürbar in den Startlöchern. Und jetzt hat er so richtig Fahrt aufgenommen! Wir freuen uns enorm, dass wir für Sie vom ersten Moment an dabei sein und Ihnen mit dem **«Silvanus» sogar einen exklusiven, limitierten «Schaumwein des Jahres»** präsentieren können.

Österreichische Schaumweine werden international immer beliebter und stehen für einen selbstbewussten Stil mit Druck, Frucht und Frische. **Norberts Begeisterung wirkte auf uns sofort ansteckend. Bei der Degustation seiner Schaumweine kamen wir aus dem Staunen kaum mehr heraus.** Eine umwerfende Sortentypizität mit grosser Komplexität strahlte aus dem Glas, die Kohlensäure war extrem elegant

integriert. **Niemals hätten wir so tiefgründige und charaktervolle Sekte aus Österreich erwartet.** Mit jedem Muster stiegen Freude und Enthusiasmus. Norbert Szigeti produziert heute im Burgenland unbestritten eine so grossartige Qualität, die **auf Augenhöhe mit den besten Schaumweinen wie Champagner, Franciacorta und Cava** ist.

Die Geburt von «Silvanus», unserem «Schaumwein des Jahres»

Typisch Norbert Szigeti: Zum Schluss der Degustation wurde er fast etwas geheimnisvoll. Er begann uns von einem **streng limitierten, weissen Jahrgangs-Sekt** zu erzählen, der schon 30 Monate in der Flasche auf der Feinhefe liege. Es sei eine einzigartige Cuvée aus Welschriesling und Weissburgunder und damit **eine grosse Überraschung.** Unsere Spannung stieg mit jedem Wort. Wir hätten noch lange zuhören können, aber nun war unsere Neugierde so gross, dass wir nur noch eines wollten: **pro-bie-ren! Unbedingt – und zwar bitte jetzt gleich, sofort!**

Wir degustierten diesen Jahrgangs-Sekt und waren vom ersten Moment an richtig happy! Farbe, Perlage, Bouquet, Gaumen, Abgang – alles stimmte perfekt. So kam bei uns noch während der Degustation ziemlich schnell die Idee auf: **Das muss unser «Schaumwein des Jahres» werden!** Gesagt, getan. Norbert gefiel die Idee auch, wir konnten uns so die **streng limitierte Menge dieses vorzüglichen Jahrgangs-Sekts mit dem Namen «Silvanus» sichern.**



– Birgit und Norbert Szigeti –

Schaum-
wein
des Jahres

Silvanus und der Wein

Unser Namensgeber Silvanus ist der faunische, sympathische Gott des Waldes, des Weinbaus, der Weidewirtschaft und der Wanderschaft. Die Verbindung zum Weinbau wird darin bestätigt, dass auf Denkmälern rund um die Kellerei in Zurndorf Reben, Weinamphoren und Rebenmesser abgebildet und mit seinem Namen geschmückt sind.

Traubensorten

Die Sorten Welschriesling und Weissburgunder ergänzen sich ideal:

- Der **Welschriesling** schenkt dem Wein frische, kühle und fruchtige Aromen.
- Der **Weissburgunder** ist der ausbalancierende Partner und bringt Weichheit, Fülle und florale Aromen.

Zusammen definierten wir die tiefe Dosage von 4 g/l. Damit wird die Aromatik gefördert, und der Körper bleibt lebendig frisch.

Genussempfehlung

Wir bevorzugen den Silvanus zum Aperitif oder ganz einfach nach einem Menü als erfrischenden Abschluss. Aromen und Struktur verbinden sich auch bestens mit gebratenem Poulet an einer feinen Pilzrahmsauce.

22.90

2019 Silvanus Cuvée Grande Reserve Extra brut

60% Welschriesling, 40% Weissburgunder; Trauben von den besten Lagen am Neusiedlersee; nur die erste, allerfeinste Pressung wurde für unseren Jahrgangs-Sekt verwendet. Ausbau des Grundweins 6 Monate im Stahltank, danach Zweitgärung in der Flasche und 30 Monate liegende Hefelagerung, dadurch gewann der Schaumwein an Feinheit und das Aromaspektrum erweiterte sich; Dosage 4 g/l.

Fein verwobenes Bouquet nach Zitrus, Mandarinen und Grapefruit, mit delikaten floralen Aromen und reizvollen Hefekomponenten unterlegt. **Am Gaumen begeistert eine feine Mousse zum Auftakt.** Trockener, kraftvoller Körper, bestätigt in ausgeprägter Intensität die Aromatik. Die Säure zeigt sich von herrlicher Saftigkeit. Dadurch erhält der Wein eine knackige Zugkraft und ein erstklassiges Rückgrat. **Am langen Abgang fruchtbetont mit kühler, brillanter Mineralität.** (mu)

19/20 • jetzt bis 2027 • Art. 257863
75cl CHF 22.90 (statt 29.–)

