



DD

CLUB LES
DOMAINES

Sektkellerei A-Nobis, Burgenland, Österreich

Prickelnde Leidenschaft



Sektkellerei A-Nobis

Die Sektkellerei A-Nobis im burgenländischen Zurndorf ist noch relativ jung, allerdings ist der Macher hinter dem Projekt ein alter Hase in Sachen Schaumwein. Gegründet wurde A-Nobis von Norbert und Birgit Szigeti im Jahr 2018. Norbert Szigeti vinifiziert seit mehr als 30 Jahren herausragende Schaumweine nach traditioneller Art in Österreich und auch in der Champagne. Er zählt nicht nur in der österreichischen Schaumweinszene zu den Koryphäen und hat sein exzellentes Fachwissen auch seinen zahlreichen Erfahrungen in der Champagne zu verdanken. Szigeti hat sich der traditionellen Methode der Flaschenvergärung mit unterschiedlich langem Hefelager verschrieben und bringt einzigartige Schäumer auf die Flasche.

Foto: Malteser-Untertalenti



Spricht man von hochwertigen österreichischen Schaumweinen, kommt man an ihm garantiert nicht vorbei: Norbert Szigeti, der zusammen mit seiner Frau Birgit im burgenländischen Zurndorf unweit des Neusiedlersees feinste Schäumer kreiert. **Text: Nicole Harreisser**

Er ist Garant für prickelnden Hochgenuss sind die Kreationen von Norbert Szigeti, der nicht nur in Österreich zu den besten Schaumweinproduzenten zählt. Er kann auf mehr als 30 Jahre Erfahrung zurückgreifen. Viel Erfahrung und Fachwissen holte er sich bei seinen zahlreichen Reisen in die Champagne, dem Mekka der nach «Methode traditionelle» produzierten Schäumer. Die Leidenschaft für das Prickelnde hat ihn nie wieder verlassen. Aber mit seiner Passion ist er nicht allein. Seine Frau Birgit hat sich von ihm und seiner Begeisterung anstecken lassen und so war es nur eine Frage der Zeit, bis der Traum geboren wurde, eine eigene Kellerei zu führen.

Beginn einer Reise

Im Jahr 2018 begaben sich Norbert und Birgit auf eine neue Reise: Zusammen gründeten sie im burgenländischen Zurndorf ihre eigene Sektkellerei, die den lateinischen Namen «A-Nobis» trägt. A-Nobis, lateinisch für «von uns», steht nicht nur für die österreichische Herkunft, sondern spiegelt auch die Mission der beiden wieder: Sie wollen exzellente Sekte kreieren, die nicht nur durch ihren Geschmack, sondern vor allem auch durch ihre Qualität beeindrucken und überzeugen. Ihr Leitspruch lautet: «A-Nobis Sekt - klein, limitiert und in Ruhe gereift». Die Sekte stehen für die gelebte Begeisterung der beiden, Genuss in prickelnder Form mit originärem Geschmacksprofil und klarer Herkunft ins Glas zu bringen. Und A-Nobis hat noch eine weitere Bedeutung:

Das «A» steht für Austria, «Nobis» sind die Initialen von Norbert und Birgit Szigeti.

Regionalität und langjähriges Know-how bilden das Fundament des neuen Betriebs. 2020 zieht man in das neu gebaute Gebäude, das in unmittelbarer Nähe zum Zurndorfer Naturschutzgebiet Am Eichenwald liegt. Die neue, hochmoderne A-Nobis Sektkellerei zeichnet sich unter anderem durch eine hohe Ressourceneffizienz in den Bereichen Energie, Wasser und Material aus, während gleichzeitig schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt reduziert werden. Des Weiteren ist die Nutzung einer Photovoltaik-Anlage geplant, um eine 100 Prozent grüne Energieversorgung zu gewährleisten. Nicht durch A-Nobis verbrauchte Energie soll in das öffentliche Netz eingespeist werden. Das imposante Gebäude mit quadratischem Grundriss wird durch ein auskragendes Holzdach geschützt. In der Verkleidung, einem schleierartigen Metallgewebe, das das Gebäude umhüllt, spiegeln sich die feinen Perlen der Sekte wider. Alle Aussenwände der Kellerei, auf einer Länge von 250 Metern, werden als natürliche Klimaanlage begrünt. Eine Besiedelung durch Kleinstlebewesen ist somit auch hier garantiert. Die Pflanzen wachsen schrittweise heran und werden in ein paar Jahren für angenehme Temperaturen in der Sektkellerei sorgen. Über insgesamt 3600 Quadratmeter erstreckt sich der imposante Bau. Der Betrieb umfasst insgesamt eine Fläche von drei Hektar. Davon sind nur rund ein Fünftel (inklusive Parkplätzen) verbaut, die

Weine im Clubpaket

Muskat Ottonel Brut 2020 2024 bis 2026

Fein duftende Nase mit sortentypischen Aromen der Muskat-Ottonel-Traube. Frisch und elegant am Gaumen, pikante, animierende Säure bis in den langen Abgang.

Mariage: Nicht nur zum festlichen Aperitif, auch zu asiatischen Speisen oder fruchtigen Sorbets und delikaten Käsen.

Cuvée 1217 Blanc de Noirs Extra Brut 2018 2024 bis 2028

Feine Fruchtnoten getrockneter roter Früchte, mineralische Feuersteinnoten, auch florale Anklänge. Feingliedrig, reduktive Noten. Im Mund elegant mit feiner, delikater Säure, cremiges Mousseux. Sehr ausbalanciert.

Mariage: Fein zu weissem Fleisch wie Kalb, Stallhase und Huhn, aber auch zu Wachteln.

Grande Cuvée Extra Brut 2013 2024 bis 2030

Florale Anklänge, unterlegt mit feiner Honig- und Brioche note, frisch und fruchtig. Am Gaumen trocken, komplex, getragen von Fruchtigkeit. Elegante, frische Säure, die in ein feines Mousseux übergeht.

Mariage: Delikat zu Austern und Meeresfrüchten, auch zu Gerichten mit Kalb- und Hühnerfleisch.

restliche Fläche wurde zu einem vielfältigen Naturlebensraum gestaltet. Hier werden nach und nach über tausend Bäume rings um die Kellerei gepflanzt. Der Betrieb ist biozertifiziert.

Bei der Planung und Realisierung lag der Fokus nicht nur auf der Erbauung einer «einfachen» Produktionsstätte, sondern man wollte einen Ort des Genusses schaffen, an dem die Besucher die einzelnen Produktionsschritte erleben und die erstklassigen Sekte in stimmgem Ambiente verkosten und auch erwerben können.

Die Trauben für die Grundweinbereitung stammen ausschliesslich aus Zukauf, es werden keine eigenen Weinberge bewirtschaftet. Es wird nur bestes Traubenmaterial von Winzern aus Österreich verwendet, die der gleichen Philosophie wie die Szigetis folgen: «Die Schöpfung inspiriert uns, wir begegnen ihr mit grösster Achtsamkeit», meint Norbert Szigeti. Nur unter besten Bedingungen können höchstwertige Trauben entstehen, die die Basis für die hohe Qualität der A-Nobis-Sekte sind. Je nach Lage ist das Terroir geprägt von sandig-lehmigen Böden mit unterschiedlich hohem Schotteranteil. Des Weiteren gibt es sowohl kalkreiche als auch kalkarme reine Schotterböden bis hin zu salzigen und leichten, sandigen Böden. In Gols findet man am Goldberg beispielsweise reichlich roten Schotter.

Das Gebiet liegt im Herzen der pannonischen Klimazone. Charakteristisch für dieses auch mitteleuropäisch-subkontinental bezeichnete Klima sind heisse, trockene Sommer mit moderaten Niederschlägen und kalte, schneearme Winter. Ein wichtiger Faktor für dieses Mikroklima ist der Neusiedlersee, der grösste Steppensee Mitteleuropas, mit einer

Fläche von 315 Quadratkilometern. Im Sommer heizt sich die grosse Wasserfläche auf und gibt nachts die gespeicherte Wärme nach und nach an die Umgebung ab. Die leichte nächtliche Abkühlung fördert die Ausbildung einer kühlen Frucht und bewahrt die notwendige Säure, die die Weine und Sekte auszeichnet.

Norbert Szigeti kreiert seine Sekte aus verschiedenen Rebsorten wie Blauburger, Blauburgunder, Blaufränkisch, Chardonnay, Grüner

Veltliner, Muskat-Ottonel, Riesling, St. Laurent, Traminer, Weissburgunder, Welschriesling und Zweigelt. Teils baut er diese sortenrein aus oder vermählt sie in einer Cuvée. Eines ist allen seinen Sekten gemein:

Sie werden ausschliesslich nach traditioneller Methode hergestellt, der ältesten und aufwendigsten Methode der Schaumweinbereitung. Die zweite Gärung findet in der Flasche und nicht im Tank statt. Darüber gibt es im Hause keinerlei Diskussion, und es werden keine Zugeständnisse gemacht. Mit der Flaschengärung erhalten die Sekte ihre typische Finesse und Balance, die Norbert Szigeti so sehr schätzt. Sein Bestreben nach bester Qualität und seine Passion haben ihm bereits zahlreiche Auszeichnungen eingebracht. Heute lagern rund eine Million Flaschen, die bis zu 100 Monate auf der Hefe reifen, in der Kellerei, bevor sie degorgiert werden. Jährlich kommen rund 250 000 Flaschen hinzu.

Zwei Herzen vereint

Die grosse Passion für das prickelnde Handwerk hat Norbert über die Jahre hinweg auch jenseits der Grenzen des Burgenlands geführt. Seine langjährigen Beziehungen in die Champagne münden in den eigenen Champagner «Norbert Deux-Cœurs».

«Wir wollten einen naturnahen Genussort schaffen, der unsere Passion und Wurzeln vereint.»



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute mit Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen, und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter: www.clublesdomaines.com oder nutzen Sie den QR-Code.



An aerial photograph of a vast vineyard landscape at sunset. The rows of grapevines are illuminated by the warm, golden light of the setting sun, creating long shadows and a rich, textured appearance. The sky is filled with soft, wispy clouds, and the sun is visible on the horizon, casting a bright glow over the entire scene. In the distance, a large body of water, likely the Neusiedlersee, is visible under the twilight sky.

Insider-Tipp

Hotel am Friedrichshof, Zurndorf
www.hotel-friedrichshof.com

Nach der Ankunft in Wien erreicht man den Friedrichshof südöstlich von Wien mit Hotel und Restaurant in rund einer dreiviertel Autostunde. Umgeben von der grosszügigen Parkanlage des früheren landwirtschaftlichen Musterguts des Habsburger Erzherzogs Friedrich lässt es sich hier hervorragend entspannen und geniessen.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.

Die Weingärten sind geprägt vom
Mikroklima des Neusiedlersees, des
grössten Steppensees Mitteleuropas.