

# SZIGETI

## SEKTKELLEREI GOLS

Gols, Herbst 2023

### SIE HABEN DEN WEIN. WIR HABEN DIE PERLEN.

Liebe Winzerinnen und Winzer,

die Weinernte ist erfolgreich abgeschlossen und trotz sehr herausfordernder Wetterkapriolen in den vergangenen Monaten sehen wir einem ausgezeichneten neuen Jahrgang entgegen. Wir sind wie in jedem Jahr sehr gerne als zuverlässiger Partner an Ihrer Seite, wenn es um die Versektung Ihres Weins geht. Sie erweitern mit Sekt und Frizzante Ihre Angebotspalette und wir erhöhen gemeinsam Ihren Umsatz!

Bitte denken Sie daran, Ihre Grundweine so zu produzieren, dass bei der Versektung das beste Ergebnis erzielt werden kann. Den Termin zur Anlieferung Ihres Weins vereinbaren Sie bitte per E-Mail an [kellerei@szigeti.at](mailto:kellerei@szigeti.at) oder persönlich mit **Herrn Ali Ahamed, Telefonnummer 0676 360 30 38**.

#### — Wichtige Parameter für Ihre Grundweine



- Alkohol unter 12 Vol.-%
- Ph-Wert unter 3,25
- SO<sup>2</sup> unter 20 mg
- Charakter frisch und fruchtig, mit guter Säure
- Vorfiltriert

#### — Perlwein – Frizzante von SZIGETI

Seit vielen Jahren erzeugen wir in unserer Sektkellerei erfolgreich Perlwein und Frizzante. Für die gleichbleibend hohe Qualität setzen wir einen Gegendruckfüller ein, mit dem Ihr Wein im Durchlaufverfahren mit CO<sub>2</sub> versetzt und gefüllt wird. Sie möchten wissen, wie das funktioniert? Wir freuen uns auf Ihren Besuch und informieren Sie gerne über unsere Leistungen. Vom Füllen über das Etikettieren bis zur verkaufsfertigen Verpackung erhalten Sie bei SZIGETI alles aus einer Hand. Bitte vereinbaren Sie Ihren Termin per E-Mail an [kellerei@szigeti.at](mailto:kellerei@szigeti.at) oder mit **Herrn Ali Ahamed, Telefonnummer 0676 360 30 38**.

#### — Aktuelle Preise stabil

Es wird Sie freuen zu erfahren, dass die Preise für unsere Arbeitsleistungen in der Sektkellerei bis zum Herbst 2024 dieselben bleiben wie bisher! Die aktuellen Materialpreise entnehmen Sie bitte der beiliegenden Preisliste.

#### — So rufen Sie Ihren verkaufsfertigen Sekt ab

Für die Fertigstellung Ihres Sekts, der bei uns auf der Hefe reift, benötigen wir unbedingt eine Vorlaufzeit von vier bis fünf Wochen. Anschließend sollte sich der Sekt noch erholen und reifen. Daher

- kontrollieren Sie bitte rechtzeitig den Stand Ihrer eigenen Materialien. Die verspätete Anlieferung von Material kann die Fertigstellung verzögern;
- vereinbaren Sie den Termin zur Fertigstellung per E-Mail an [produktion@szigeti.at](mailto:produktion@szigeti.at).
- Teilen Sie uns bereits beim Abruf Ihres Sekts mit, ob Sie diesen selbst abholen oder ob er per Spedition verschickt werden soll. Diese Information ist zur Festlegung der Schlichthöhe der Paletten unbedingt erforderlich.
- Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Ihren fertiggestellten Sekt aus Platzgründen maximal 14 Tage zwischengelagern können!

# SZIGETI

## SEKTKELLEREI GOLS

Unser  
Tipp

### — Materialverwaltung mit dem Kellerbuch

**Mit diesem Tipp funktioniert die Übersicht über Ihre Materialien:** Tragen Sie den Kauf in Zukunft einfach in Ihr Kellerbuch ein – so behalten Sie stets die Kontrolle über die vorhandenen Mengen.

### — Pet Nat und Sekt degorgieren



Gerne bieten wir Ihnen weiterhin das Rütteln und Degorgieren Ihres Pet Nat oder selbstgefüllten Sekts an. Bitte beachten Sie, dass wir im Voraus mindestens sechs Musterflaschen für eine Prüfung und Probe-Degorgierung benötigen!

Die zusätzlich anfallende Arbeitszeit beim Degorgieren, z. B. durch stark schäumende Produkte, wird nach Aufwand abgerechnet.

### — Sekt Austria Einreichungen

Bitte vergewissern Sie sich, dass Sie in Sachen Sektverordnung umfassend informiert sind. Alle Informationen zum Sekt und zur Etikettengestaltung finden Sie auf den Websites [sektaustria.at/de/aktuelles](http://sektaustria.at/de/aktuelles) und [www.bundeskellereiinspektion.at](http://www.bundeskellereiinspektion.at).

### — Musterflaschen rechtzeitig bestellen

Denken Sie daran, Ihre Musterflaschen zum Verkosten oder Einreichen unbedingt einige Wochen vor dem angesetzten Termin zu ordern. Wir bereiten gerne vier Musterflaschen nach Ihren Vorstellungen zu und reichen diese auf Wunsch für Sie beim Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt ein. Dazu benötigen wir das von Ihnen ausgefüllte Antragsformular. Wir verrechnen eine Aufwandspauschale von Euro 25,00 pro Sektsorte.

### — Kapseln mit und ohne Banderole

In unserer Kellerei halten wir neutrale Kapseln in den Farben Schwarz und Gold mit Banderole vor. Gerne verarbeiten wir Ihre Kapseln aber auch weiterhin ohne Banderole. Die Preise für das Kleben der Banderole entnehmen Sie bitte der angefügten Liste unter Sonderleistungen.

### — Mehr Erfolg mit Eigenmarken-Sekt

Zum Verkauf stehen Ihnen fertiger Sekt und Frizzante von SZIGETI jederzeit schnell abrufbar zur Verfügung: in kleinen Mengen, als Ergänzung Ihres Weinsortiments oder als Überbrückung bis zur kompletten Reifung Ihres eigenen Sekts. Selbstverständlich werden die Flaschen mit Ihrer Ausstattung individuell bestückt.

### — Schnell und sicher mit Digitalisierung

Nützen Sie mit uns gemeinsam alle Vorteile moderner Technik! Sparen Sie sich und uns wertvolle Zeit, indem Sie Anfragen, Bestellungen und Aufträge per E-Mail schicken. Außerdem werden Hörfehler durch die schriftliche Mitteilung vermieden. Tipp: Schenken Sie Ihrem Kellerbuch mehr Aufmerksamkeit. Verwalten Sie darin Ihren Sektstand, Materialbestand, Bestelldaten und vieles mehr.

Mit bestem Dank für Ihr Vertrauen und  
prickelnden Grüßen

Peter Szigeti  
Geschäftsführer

