

Alter Orden vom St. Georg, Neujahrsempfang 20.1.24 im Kronhof, Großhöflein

Die A-Nobis Sektkellerei

A-NOBIS wurde 2018 von Norbert Szigeti – dem wohl erfahrensten Sektproduzenten Österreichs – gemeinsam mit seiner Frau Birgit ins Leben gerufen. Ausgezeichnete Bewertungen bestätigen den Erfolg einer großen, jahrzehntelangen Hingabe. Im Herbst 2020 eröffnete das Paar Österreichs modernste Kellerei im burgenländischen Zurndorf.

Die hochmoderne Sektkellerei zeichnet sich unter anderem durch hohe Ressourceneffizienz in den Bereichen Energie, Wasser und Material aus. Rund um die Kellerei sind über 1.000 Bäume gepflanzt.

Alle Außenwände der Kellerei, auf einer Länge von 250 Metern, werden als natürliche Klimaanlage begrünt. Eine Besiedelung durch Kleinstlebewesen ist somit auch hier garantiert. Der Wasserverbrauch wird dank moderner Technik möglichst niedrig gehalten. Der Betrieb ist bio-zertifiziert. Eine Photovoltaik-Anlage gewährleistet 100% Energieversorgung. Nicht verbrauchte Energie wird in das öffentliche Netz eingespeist.

Der Champagner

Norbert und Birgit Szigetis Herzen schlagen für das Burgenland und die französische Champagne. Die Liebe dieser „Zwei Herzen“ geht über den Gaumen.

Mit **Norbert Deux-Cœurs** wird ein einzigartiges Produkt geboten, nämlich: -

Feinster französischer Champagner, aus besten Traubenmaterial von Norbert Szigeti in Épernay zu ausgesprochen elegantem Champagner ´komponiert´.

Wer mit dieser Kostbarkeit anstößt, vereint zwei großartige Flecken dieser Erde – das Burgenland mit der Champagne!

Der Sekt

Perfekt ausbalancierter, stilvoller Botschafter burgenländischer Sektkultur: - **Klassiker, Sortensekte, A-NOBIS BIO, Cuvèes 1217, Grande Cuvèe**, alle traditionell flaschenvergoren.

Unsere Matinee mit Vortrag darüber, wird eine Rundreise durch die vielfältige Palette der Sekte und Champagner aus dem Hause A-Nobis bieten – **Prosit Neujahr !**