




Schlumberger
SEIT 1842

SCHLUMBERGER ROSÉ BRUT »SEKT AUSTRIA«

HERKUNFT: Sekt Austria Burgenland g.U.

BODEN: sandige & steinige Böden

REBSORTEN: Pinot Noir, Blaufränkisch, St.Laurent, Zweigelt

LESE: selektierte Lese (August/September)

AUSBEUTE: max. 75 %

VERGÄRUNG & AUSBAU: im Edelstahltank

REIFE AUF DER HEFE: mind. 15 Monate in der Flasche

ALKOHOL: 12 % vol

DOSAGE: Brut

HIST/CHECK
<0,1mg/l Histamingehalt



VERKOSTNOTIZ.

Strahlendes Korallenrosa. Feine Nase mit reichlich komplexen Aromen von Johannisbeeren und Walderdbeeren, Pfingstrosen und Röstaromen. Am Gaumen offen und elegant mit Geschmack nach roten Früchten. Feine Struktur. Purer Genuss, aber auch als Begleitung zu gegrilltem Lachs, japanischen/asiatischen Gerichten (wie Sashimi) aber auch zu Schokoladenfondue.

SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.



Österreichische Kellerei-
Tradition seit 1842



Jahrelange Zusammen-
arbeit mit Schlumberger
Partner-Winzern



Hergestellt zu 100 %
aus besten österreichi-
schen Trauben



Leichte Frische &
lebendiger Charakter
zeichnen Schlumberger aus



Eigene Verarbeitung des
Traubenmaterials – kein Zu-
kauf von fertigen Weinen



Veredelt nach der „Méthode
Traditionnelle“ und mit dem
Kellereipunkt signiert

SCHLUMBERGER SEKT AUSTRIA. GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.

Das Haus Schlumberger steht seit 1842 für einzigartig, prickelnden Genuss und höchste Qualität. Staatlich geprüft steht »Sekt Austria« für die Einhaltung strenger Kriterien: Trauben geschützten Ursprungs aus einem einzigen österreichischen Bundesland, die zu Sekt veredelt werden, der mindestens 9 Monate auf der Hefe reift – bei Schlumberger sogar 12 Monate. Alle Schlumberger Produkte werden nach der berühmten „Méthode Traditionnelle“ hergestellt und sind mit dem Kellereipunkt signiert.



Sparkling Club

JETZT MITGLIED WERDEN!

Jetzt Mitglied im Schlumberger Sparkling Club werden und wertvolle Prämien und Angebote sichern: gleich für iOS und Android downloaden!



SEKT AUSTRIA-PYRAMIDE

Die Sekt Austria-Pyramide wurde geschaffen, um die verschiedenen Kategorien von Sekt geschützten Ursprungs übersichtlich darzustellen. In den rechtlichen Bestimmungen ihrer Spitzenkategorie misst sich diese an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagner oder Franciacorta – und geht in manchen Punkten sogar darüber hinaus. Sofern Sekthersteller die Bezeichnungen „Sekt Austria mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)“ in den Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria „RESERVE“ oder Sekt Austria „GROSSE RESERVE“ auf den Etiketten anführen, ist die Einhaltung der jeweiligen Qualitätsparameter rechtlich verpflichtend. Das Bundesamt für Weinbau und die Bundeskellereiinspektion prüfen deren Einhaltung.



STUFE 1:

SEKT AUSTRIA

- Mindestens 9 Monate Lagerzeit auf der Hefe – bzw. 6 Monate im Tank
- Alle Methoden der Sekterzeugung sind erlaubt – bei Schlumberger ausschließlich „Méthode Traditionnelle“
- Ernte der zugrunde liegenden Trauben in einem österreichischen Bundesland, Verarbeitung und Versenkung in Österreich
- Alle Stilistiken / alle Dosagen / alle Farben

STUFE 2:

SEKT AUSTRIA RESERVE

- Mindestens 18 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Handlese (maximale Schütthöhe von 35cm)
- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland
- Ausbeutesatz 60 % (Saft der Traubenmenge)
- Ausschließlich brut, extra brut oder brut nature (Restzucker-gehalt von höchstens 12 g/l)

STUFE 3:

SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE

- Mindestens 36 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich traditionelle Flaschengärung
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde
- Ausbeutesatz 50 % (Saft der Traubenmenge)
- Ausschließlich brut, extra brut oder brut nature (Restzucker-gehalt von höchstens 12 g/l)
- kein Verschnitt von rotem und weißem Grundwein zur Herstellung von Roséwein