

## SCHLUMBERGER ROSÉ ICE SECCO »SEKT AUSTRIA«

<b>HERKUNFT:</b>	Sekt Austria Burgenland g.U.
<b>BODEN:</b>	leichte Tonböden, Schwemmsand
<b>REBSORTEN:</b>	Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt
<b>LESE:</b>	selektierte Lese (August/September)
<b>AUSBEUTE:</b>	max. 70%
<b>VERGÄRUNG &amp; AUSBAU:</b>	im Edelstahltank
<b>REIFE AUF DER HEFE:</b>	mind. 12 Monate in der Flasche
<b>ALKOHOL:</b>	11,5% vol
<b>DOSAGE:</b>	Secco

### VERKOSTNOTIZ.

Brillante Farbe von Himbeeren. Duft nach roten Früchten und Beeren. Am Gaumen feiner Geschmack von roten Früchten, betonte Zucker-  
note. Strukturiert, fruchtig und frisch im Abgang. Perfekt auf Eis ser-  
viert mit Erdbeeren. Passend zu Süßspeisen wie fruchtigen Tartes,  
aber auch als Aperitif oder zum Sorbet.

### SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.

- |  |   |
|--|---|
|  Österreichische Kellerei-<br>Tradition seit 1842                                   |  Jahrelange Zusammen-<br>arbeit mit Schlumberger<br>Partner-Winzern                  |
|  Hergestellt zu 100%<br>aus besten österreichi-<br>schen Trauben                    |  Leichte Frische &<br>lebendiger Charakter<br>zeichnen Schlumberger aus              |
|  Eigene Verarbeitung des<br>Traubenmaterials – kein Zu-<br>kauf von fertigen Weinen |  Veredelt nach der „Méthode<br>Traditionnelle“ und mit dem<br>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.



## 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 Bundeskellereinspektion 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 Verseltung 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