

BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT | 2019 SEKT AUSTRIA RESERVE

R.
Schlumberger

- HERKUNFT:** Sekt Austria Reserve Niederösterreich g.U.
RIEDE: Kugler, Altenberg, Birthal, Goldberg, Baumfeld, Emmerstal
BODEN: Sand, Schotter & Kalkmergel sowie Löss, Lehm & Sand
REBSORTEN: 100% Chardonnay
LESE: Handlese in Kisten mit 35 cm Schütthöhe
AUSBEUTESATZ: max. 60%
VERARBEITUNG: Ganztraubenpressung, Kühlen, Absetzen
VERGÄRUNG & AUSBAU: im Stahltank und gebrauchtem Holzfass auf der Feinhefe
TIRAGE: 6-8 Monate nach der Lese
REIFE AUF DER HEFE: mind. 30 Monate in der Flasche
ALKOHOL: 12% vol
DOSAGE: Extra Brut (5,3 g/l)
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12°C

VERKOSTNOTIZ

„ Diese Reserve erinnert an den ersten Herbst-Tau: Ein kühler Morgen, der einen sonnigen Tag verspricht. Klar & frisch, ein Chardonnay in seiner reinsten Form. „
Aurore Jedy, Kellermeisterin Schlumberger

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. In der Nase mineralische Noten und Limette. Auch am Gaumen entfalten sich Aromen von Zitrusfrüchten. Leicht salzige Akzente unterstreichen die langanhaltende Frische und elegante Komplexität. Vielschichtigkeit bringt die Diversität der einzigartigen Rieden zum Ausdruck. Als Speisebegleiter ideal zu Geflügel und hellem Fisch, Jakobsmuscheln und Austern.

SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Österreichische Kellerei-Tradition seit 1842 |  Jahrelange Zusammenarbeit mit Partner-Winzern |
|  Hergestellt zu 100% aus besten österreichischen Trauben |  Leichte Frische & lebendiger Charakter zeichnen Schlumberger aus |
|  Eigene Verarbeitung - kein Zukauf fertiger Weine |  Veredelt nach der „Méthode Traditionnelle“ |

ROBERT ALWIN SCHLUMBERGER

Unsere Reserven sind eine Hommage an Robert Alwin Schlumberger, den Gründer des Hauses. Als einer der ersten in Österreich, stellte er Sekt nach der Méthode Traditionnelle her. Heute wie damals wird dabei auf größtmögliche heimische Wertschöpfung, Regionalität und nachhaltige Vorgehensweise geachtet.



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 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