

SCHLUMBERGER CUVÉE 1842 BRUT 2017 »SEKT AUSTRIA RESERVE«


Schlumberger
SEIT 1842

HERKUNFT: Sekt Austria Reserve Niederösterreich g.U.

BODEN: tiefgründige & kalkhaltige Lehm- & Löss-Böden

REBSORTEN: 2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir

LESE: Handlese in Kisten mit 35 cm Schütthöhe

AUSBEUTE: je Rebsorte max. 50%

VERARBEITUNG: Ganztraubenpressung, Kühlen, Absetzen

VERGÄRUNG & AUSBAU: im Holzfass auf der Feinhefe

TIRAGE: 8-10 Monate nach der Lese

REIFE AUF DER HEFE: mind. 50 Monate in der Flasche

ALKOHOL: 12% vol

DOSAGE: Brut (4 g/l)

VERKOSTNOTIZ.

Strahlendes Goldgelb; in der Nase Duft nach Mandarine und Vanille; nach einigen Minuten im Glas subtile Barrique Noten sowie Anklänge von Mango und gelber Melone. Am Gaumen präzise mit feiner Perlage, kraftvoller Struktur und vielschichtiger Mineralität. Chardonnay und Pinot Noir vereinen sich harmonisch mit dezenten Hefenoten; salzige Akzente verleihen dem Gesamteindruck Länge und Eleganz. Als Speisebegleiter Ideal zu gegrilltem Geflügel, gebratenen Pilzen oder Käse.

SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.



Österreichische Kellerei-Tradition seit 1842



Jahrelange Zusammenarbeit mit Schlumberger Partner-Winzern



Hergestellt zu 100% aus besten österreichischen Trauben



Leichte Frische & lebendiger Charakter zeichnen Schlumberger aus



Eigene Verarbeitung des Traubenmaterials - kein Zukauf 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 RESERVE« für die Einhaltung strenger Kriterien: Trauben geschützten Ursprungs aus einem einzigen österreichischen Bundesland, die zu Sekt veredelt werden, der mindestens 18 Monate auf der Hefe reift - bei Schlumberger sogar 30 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 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