

Opernball-Sekt 2018 – ein „Debütant“ aus dem Haus Schlumberger

Opernballorganisatorin Großbauer und Opernballdirektor Meyer zu Besuch in den Schlumberger Kellerwelten

Wien, 21. Dezember 2017. Bereits zum sechsten Mal versorgt Schlumberger den Wiener Opernball mit hauseigenem Sekt – und diesmal mit einer echten prickelnden Premiere. Im Zuge einer exklusiven Verkostung mit Opernballorganisatorin Maria Großbauer und Staatsoperndirektor Dominique Meyer in den Schlumberger Kellerwelten wurde der Opernball-Sekt 2018 gekürt. Gemeinsam mit Schlumberger-Chef Eduard Kranebitter und unter fachmännischer Anleitung von Kellermeister Herbert Jagersberger wurde die reinsortige Spezialität Schlumberger Chardonnay Brut RESERVE, offiziell erst Mitte 2018 erhältlich, einstimmig zum neuen Opernball-Sekt gewählt.

Die Vorbereitungen für den berühmtesten aller Bälle laufen auf Hochtouren. Für das traditionsreiche Highlight des österreichischen Ballkalenders muss jedes Detail stimmen, und so trafen in den ehrwürdigen Schlumberger Kellerwelten im geheimen die wichtigsten Entscheidungsträger zusammen, um gemeinsam den Opernball-Sekt 2018 zu küren. Opernball-Lady Maria Großbauer, die es sich so wie schon im vergangenen Jahr nicht nehmen ließ, höchstpersönlich der Auswahl beizuwohnen, spricht hier von einem ganz besonderen Debüt für Schlumberger am diesjährigen Opernball. Denn die drei reinsortigen Sekte, welche zur Auswahl standen, entstammen allesamt einer brandneuen, exklusiven Linie des Schaumweinspezialisten. Großbauer und Staatsoperndirektor Meyer, seinerseits als gebürtiger Franzose mit einem besonderen Gespür für Qualitätsschaumwein gesegnet, waren sich mit Schlumberger CEO-Kranebitter und Kellermeister Herbert Jagersberger einig: für einen beschwingten Ballabend mit internationalem Publikum und weltweiter Strahlkraft ist Schlumberger Chardonnay Brut RESERVE ein hervorragender Begleiter.

Maria Großbauer zeigte sich entzückt vom Geschmack des neuen Opernball-Sektes: „Auf die Auswahl des Sekts für den Wiener Opernball freue ich mich jedes Jahr sehr: das Haus Schlumberger steht gleichermaßen für österreichische Qualität und Tradition. Eine der aromatischsten Weinsorten ist der Chardonnay, einer meiner Lieblinge! Wir haben diese Sorte für 2018 ausgewählt und unsere Gäste werden mit dem Chardonnay Brut am 8. Februar auf das große Fest der Kunst anstoßen!“

Schlumberger Vorstandsvorsitzender Eduard Kranebitter, heuer selbst wieder zu Gast am Opernball, freut sich über die lobenden Worte: „Das Projekt Opernball-Sekt sorgt jedes Jahr auf ein Neues für spannende Momente. Umso schöner, wenn das Feedback dann so positiv ausfällt. Wie auch die jahrzehntelange Tradition des Opernballs ein um's andere Mal neu inszeniert wird, wollen auch wir mit unseren Sektkreationen immer wieder neue Impulse bei gleichbleibend hohem Qualitätsanspruch bieten: So zeigen wir als österreichische Institutionen der Welt, dass die Verbindung von Tradition und Innovation kein Widerspruch sein muss.“

Cremige Apfelnote trifft auf Hauch von Zitrusfrüchten

Hergestellt aus ausgewählten, per Handlese geernteten Chardonnay-Trauben aus dem niederösterreichischen Weinviertel/Region Poysdorf, gewachsen auf Lehm und Lössböden, präsentiert sich der Schlumberger Chardonnay Brut RESERVE als hellgelber Premiumsekt der exklusiven Gastronomie-Linie. Eine Reifedauer von 21 Monaten auf der Hefe und die Herstellung nach der Méthode Traditionelle (Flaschengärung) sind nur einige der vielen Qualitätsstandards dieser Linie. Als besonders vollendete Schaumweinkreation des Rebsortenklassikers zeichnet sich der Chardonnay Brut RESERVE durch seine cremigen Apfelnoten und einen zarten Hauch von Zitrusfrüchten aus.

Schlumberger und der Opernball: Partnerschaft aus Tradition

Langjährige Tradition, eine enge Kulturverbundenheit sowie die Rolle als Botschafter höchster österreichischer Qualität über die österreichischen Grenzen hinaus sind es, die das Haus Schlumberger und den Wiener Opernball seit jeher miteinander verbinden. Seit mittlerweile 6 Jahren unterstützt Schlumberger den Ball der Bälle. „Kunst und Kultur sind wichtige Bestandteile der DNA unserer Marke. Wie auch der Opernball selbst legt das Haus Schlumberger großen Wert auf die Verbindung von Tradition und Innovation. Mit einer Premiere in Form des Opernball-Sekts 2018 ist uns das ein weiteres Mal erfolgreich gelungen“, so Eduard Kranebitter.

Schlumberger's Spezialitäten Bar – eine charmante Abrundung

Am diesjährigen Opernball erwartet die Gäste neben dem Opernball-Sekt noch eine weitere Premiere in Form eines kulinarischen Highlights mit Fokus auf Schaumwein und ausgewählte Spitzenprodukte aus Österreich. In Kooperation mit Thomas de Martin, Ideengeber und Betreiber der erfolgreichen Wiener Markterei, präsentiert der Sekthersteller eine eigene Spezialitäten Bar für alle Feinschmecker am Opernball. Geboten wird den Besuchern eine edle Schaumwein-Vielfalt in Form des neuen Premiumsortiments Schlumberger RESERVE, gepaart mit heimischen Köstlichkeiten, die die prickelnden Gaumenschmeichler perfekt komplimentieren. Zu jedem der ausgewählten Schaumweine, von Blanc de Noirs über Pinot Blanc, Pinot Noir und einer speziellen Prestige Cuvée bis zum offiziellen Opernball-Sekt, werden passende Delikatessen gereicht, um die außergewöhnliche Ballnacht mit einem Hauch von Extravaganz abzurunden. Die Schlumberger RESERVE wird abseits des Opernballs als exklusives Gastronomieprodukt erst im Frühjahr 2018 erhältlich sein.

Über Schlumberger:

Schlumberger ist Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei. Das Unternehmen ist Marktführer im Bereich Premium-Sekt und Premium-Spirituosen. Robert Alwin Schlumberger gründete das Unternehmen 1842 und stellte damals als einer der ersten in Österreich Sekt nach der Methode Traditionelle her. 1973 erwarb das Familienunternehmen Underberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. 2014 wurden die Mehrheitsanteile von der Schweizer Holdinggesellschaft Sastre SA rund um den Unternehmer Frederik Paulsen erworben. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und in das Unternehmen eingegliedert. Das Geschäft umfasst heute die Bereiche Schaumwein, Spirituosen, Wein, Bier und Alkoholfreie Getränke. Mit seinen Sektmarken Schlumberger, Goldeck – der Veltliner Sekt und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektmarken zum Ziel. In der Schaumweinproduktion werden seit jeher österreichische Premium-Trauben verarbeitet. Schlumberger beschäftigt durchschnittlich rund 245 Mitarbeiter einschließlich seiner Töchter in Österreich, Deutschland und den Niederlanden.



Mehr Informationen erhalten Sie unter:

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43/1/368 22 58-0

Rückfragehinweise:

Pressesprecher:

Mag. (FH) Markus Graser, Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH

Tel: +43 664 81 45 901, eMail: markus.graser@schlumberger.at

Ansprechperson Agentur:

Raffaella Bartik, P8 Marketing

Tel: +43 676 939 41 89, eMail: r.bartik@p8.eu