

PRESSEINFORMATION

Qualität in Klassik & Reserve: neuer Maßstab für österreichischen Sekt

Schlumberger reagiert auf die neue dreistufige Qualitätspyramide für Österreichischen Sekt

Wien, 20. Oktober 2017. Österreichischer Sekt hat sich in den vergangenen Jahren zunehmend am heimischen Sektmarkt etabliert und gezeigt, dass er sich nicht vor der Konkurrenz aus Frankreich, Italien & Co zu verstecken braucht. Mit der neuen Qualitätspyramide für Österreichischen Sekt wird das Qualitätsniveau nun noch einmal deutlich angehoben und durch die Auslobung auf den Flaschen für den Konsumenten einfach, verständlich und transparent dargestellt. Diese Renaissance in der österreichischen Sektbranche nutzt die Sektkellerei Schlumberger und bringt im Jubiläumsjahr mit der Neuauflage des Spezialitätensortiments entsprechend den aufwendigen Kriterien der Qualitätspyramide frischen Wind in den Sektmarkt. Präsentiert wurde das neue Sortiment erstmals bei der heutigen Kick-Off Veranstaltung zum [Tag des Österreichischen Sekts](#) in der Nationalbibliothek.

Die hohe Qualität österreichischen Sekts war lange Zeit wenig bekannt – spätestens mit der Einführung des Tags des Österreichischen Sekts, eine Initiative der Sektkellerei Schlumberger, vor 9 Jahren hat sich das jedoch schlagartig verändert. Nach der Gründung eines eigenen, unabhängigen Sektkomitees im Jahr 2013 wurde mit der Idee einer Qualitätspyramide der nächste wichtige Meilenstein zur Weiterentwicklung des prickelnden Getränks getroffen. Dieser ultimative Maßstab für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs (Abkürzung Sekt g.U.) dient vor allem als Orientierungshilfe für den Konsumenten, aber auch in Fachkreisen, bei der mittlerweile sehr breiten Auswahl an Produkten. Anlässlich des Tags des Österreichischen Sekts am 22. Oktober wurden heute im Zuge der Kick-Off Veranstaltung die ersten fertigen Sekte der Kategorien „Klassik“ und „Reserve“ vorgestellt.

Schlumberger bringt frischen Wind mit neuem Reserve-Sortiment

Die Sektkellerei Schlumberger gewährte bei der größten Leistungsschau des Landes für heimischen Sekt einen exklusiven Einblick in die Neuerungen im kommenden Jahr. Ab 2018 wird das Spezialitätensortiment entsprechend der Klassifizierung der Qualitätspyramide in die Kategorien „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ neu aufgerollt und ist ausschließlich für den Verkauf in der Gastronomie vorgesehen. Während in der Stufe „Klassik“ die im Handel erhältlichen Sorten Schlumberger Sparkling, Rosé und Grüner Veltliner zu finden sein werden, wird die noch exklusivere „Reserve“ am breitesten besetzt: mit Schlumberger Blanc de Noirs, Chardonnay, Pinot Noir, einer Prestige Cuuvée im Bereich Brut und erstmalig einem reinsortigen Pinot Blanc, der als Extra Brut auf den Markt kommt.

Auch optisch erscheint die Schlumberger Reserve rundumerneuert: Hier fallen neben der besonderen Flaschenform, welche vorher einzig der DOM-Linie vorbehalten war, besonders die Halsschleife und das Vorderetikett auf. Auf der Halsschleife wird die Qualitätsstufe „Reserve“ klar ausgelobt und an die Stelle des Verweises auf die Herstellungsmethode tritt die Handlese, die eine wesentliche Voraussetzung

darstellt. Das Vorderetikett zeigt sich sehr reduziert und klassisch elegant, je nach Sorte in einer eigenen Farbe und ebenfalls mit klarer Definition als „Reserve“.

Die neue Schlumberger Reserve vereint eine Mindestreife von 18 Monaten auf der Hefe und die Herstellung nach der Methode Traditionnelle, der klassischen Flaschengärung.

Das Geheimnis um die neue große Reserve von Schlumberger wird aufgrund der deutlich längeren Reifezeit von mindestens 30 Monaten erst im Herbst 2018 gelüftet.

Die 3 Stufen für österreichischen Schaumweingenuss

Die neue Qualitätspyramide für österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.) ist in 3 Stufen eingeteilt. Sie dient als Garant für die Herstellung nach strengen Qualitätskriterien sowie für die Verarbeitung ausschließlich heimischer Trauben in Österreichs. Die Pyramide unterscheidet zwischen den Kategorien „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ (siehe Grafik). Das neue Reglement bringt die deutliche Auslobung der Qualitätsstufe direkt auf das Etikett des Schaumweins und soll Gelegenheitskonsumenten wie Fachleuten so zu einer noch höheren Transparenz am Sektmarkt verhelfen.

Die einzelnen Stufen erheben – angefangen bei „Klassik“ bis hin zur „Großen Reserve“ – immer höhere und striktere Qualitätsparameter, deren Einhaltung regelmäßig überprüft werden. Die wesentlichsten umfassen u.a. die genaue Herkunft der Trauben, Reifezeit auf der Hefe, Herstellungsmethode und Alkoholgehalt, schonende Pressung und Ausbeutesatz. Weitere Qualitätsstandards sind die Arbeit im Weingarten, Erntekonditionen, Handlese und Schütthöhe. In der Spitzenkategorie messen sich die österreichischen Sekthersteller mit den höchsten Standards weltweit und gehen sogar darüber hinaus.

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 Traditionnelle 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: +43 664 14 70 211, eMail: r.bartik@p8.eu