

PRESSEINFORMATION

Streng limitierter Sektgenuss von Schlumberger

5.000 Stück der Großen Reserve offiziell erhältlich

Wien, 17.6.2019 – Ab sofort kommen Gourmet-Liebhaber mit der Großen Reserve von Schlumberger voll und ganz auf ihre Kosten. Die Große Reserve aus 100 % österreichischem Chardonnay stellt die Spitze der Qualitätspyramide für Sekt aus dem Haus Schlumberger dar. Insgesamt wurden nur 5.000 Stück hergestellt. Das Wein-Fachmagazin Falstaff bewertet die Große Reserve mit ausgezeichneten 94 Punkten. In einer edlen Holztruhe ist sie ab sofort streng limitiert im Schlumberger Online Shop, sowie in den Schlumberger Kellerwelten um 39,90 € erhältlich.

Die hauseigene Version der Großen Reserve von Schlumberger ist eine Hommage an den Gründer der traditionsreichen Wein- und Sektkellerei, Robert Alwin Schlumberger und wurde im Herbst des Vorjahres erstmals vorgestellt. Damit zeigt Schlumberger erneut, dass heimische Schaumweine auch den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen. Das Fachmagazin Falstaff bestätigt dies und beurteilt das Produkt mit hervorragenden 94 Punkten als lebendigen, eleganten, mit guter Komplexität und facettenreichem Bukett ausgestatteten Sekt mit Lagerpotenzial – eine seltene Eigenschaft bei Schaumweinen.

Mit der neuen Premium-Sorte ist der traditionsreiche Sekthersteller nun in allen drei Stufen der österreichischen Qualitätspyramide für Sekt mit eigenen Produkten vertreten. Gemeinsam mit den Kategorien "Klassik" (Stufe 1) und "Reserve" (Stufe 2) rundet sie das Sortiment perfekt ab und stellt dabei die Spitze der Pyramide dar. Nach strengsten Qualitätskriterien hergestellt, bietet sie feinen Sektgenuss für Gourmets und Sekt-Liebhaber.

"Die Große Reserve verbindet über 175 Jahre Erfahrung mit dem modernen Know-how, der hingebungsvollen Leidenschaft und der Begeisterung unserer Schlumberger-Kellermeister. Die Auswahl bester österreichischer Qualitätstrauben und die Freude an jedem einzelnen Schritt der Herstellung - von der Vinifizierung über die Cuvéetierung bis zur perfekten Dosage - spiegelt sich in dieser, auf nur 5.000 Flaschen limitierten, reinsortigen Chardonnay-Spezialität des Jahrgangs 2015 wider," ist Herbert Jagersberger, Kellermeister bei Schlumberger, stolz.

Was macht die Große Reserve so besonders?

Vom Weinstock bis zum Verkauf dauert die Herstellung des exklusiven Schaumweins beinahe vier Jahre. Neben der zeit- und arbeitsintensiven händischen Lese der Chardonnay-Trauben aus der Gemeinde Poysdorf, zeichnet sich der edle Sekt durch die optimale Reifezeit von 30 Monaten aus. Dieser langen Lagerung ist es zu verdanken, dass das Mousseux der Großen Reserve besonders feinperlig und gut eingebunden ist. Im Vergleich dazu liegt der Reifeprozess von Schlumberger-Sorten der Klassik (Stufe 1 der Qualitätspyramide) bei zwölf Monaten – bei den meisten Herstellern nur bei neun Monaten.

In der gehobenen Gastronomie können sich Genießer des edlen Schaumweins vom einzigartigen Geschmack überzeugen und sich dabei auf die gewohnt hohe Schlumberger-Qualität verlassen. Erst im April wurde die österreichische Sektkellerei Gesamtsieger beim market Markttest 2019 und stellte dabei internationale Champagnerhersteller wie Moët & Chandon oder Dom Pérignon in den Schatten.



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 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
Schlumberger Online Shop: www.schlumberger.at/shop

Rückfragehinweise:

Pressesprecher Schlumberger:

Mag. (FH) Markus Graser; Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH
Tel: +43 664 81 45 901, eMail: markus.graser@schlumberger.at

Ansprechperson Agentur:

Carina Weiss, MA; P8 Marketing GmbH
Tel: +43 664 826 47 62, eMail: c.weiss@p8.eu