

## PRESSEINFORMATION

### Schlumberger präsentiert neuen Drink für die Ballsaison

*Wien, 14.01.2025 – Mit dem neuen Signature-Drink „Sparkling Elderflower & Silk“ setzt Schlumberger in der diesjährigen Ballsaison einen frischen Akzent. Die fein abgestimmte Komposition aus Schlumberger Sparkling Brut, Gin, Holunderblütenlikör und Zitrone verbindet florale Leichtigkeit mit raffinierter Eleganz und bringt den unverwechselbaren Glanz rauschender Ballnächte ins Glas. Der neue Balldrink ist exklusiv in der Schlumberger Sparkling Lounge in der Wiener Hofburg im Rahmen aller Hofburgbälle – etwa beim Zuckerbäckerball am 15.01. oder beim Kaffeesiederball am 23.01. – erhältlich. Die Lounge geht in dieser Ballsaison bereits in die dritte Runde: Erwartet werden rund 50.000 Gläser Schlumberger, die im Verlauf der insgesamt 18 Bälle über die Theken gehen.*

#### **Der neue Schlumberger Balldrink – „Sparkling Elderflower & Silk“**

Als exklusiver Sektpartner aller Wiener Hofburgbälle dürfen sich Genießerinnen und Genießer auch in dieser Ballsaison auf eine erlesene Auswahl aus dem Traditionshaus Schlumberger in der Schlumberger Sparkling Lounge freuen. Neben den Klassikern feiert in diesem Jahr ein neuer Balldrink Premiere, der exklusiv dort ausgeschenkt wird: „Sparkling Elderflower & Silk“. Der Cocktail steht für moderne Eleganz und zeitlose Festlichkeit – Attribute, die seit jeher mit Schlumberger und der Wiener Ballkultur verbunden sind. Die harmonische Balance aus der Frische des Sekts, den floralen Noten des Holunderblütenlikörs und der feinen Zitrusnuance sorgt für ein ebenso leichtes wie stilvolles Geschmackserlebnis.

#### **Rezept „Sparkling Elderflower & Silk“**

##### **Zutaten:**

- Schlumberger Sparkling Brut
- 4 cl Gin
- 0,5 cl Zitronensaft
- 2 cl St. Germain Holunderblütenlikör

**Deko:** Zitronenzeste

**Glas:** Cocktailschale

##### **Zubereitung:**

Gin, Zitronensaft und St. Germain Holunderblütenlikör in das Glas geben und mit einem Barlöffel umrühren. Drei Eiswürfel hinzufügen und mit Schlumberger Sparkling Brut aufgießen. Mit einer Zitronenzeste dekorieren.

#### **Die Schlumberger Sparkling Lounge – stilvolle Tanzpausen in exklusivem Ambiente**

Als exklusiver Sektpartner aller 18 Wiener Hofburgbälle unterstreicht Schlumberger auch in dieser Ballsaison seine enge Verbundenheit zur Wiener Balltradition. Mit der Schlumberger Sparkling Lounge bietet das Traditionshaus den Ballgästen einen eleganten Rückzugsort für stilvolle Tanzpausen. Konzipiert und umgesetzt wurde die Lounge von Maryam Yeganehfar und ihrem Team, die mit einem fein abgestimmten Design ein ebenso hochwertiges wie einladendes Ambiente schaffen.

##### **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 Méthode Traditionnelle her. 1973 erwarb das Familienunternehmen Unterberg die Schlumberger Wein- und Sektkellerei und brachte die Gesellschaft 1986 an die Börse. Seit 2014 ist das Unternehmen Teil der Getränkegruppe Marussia Beverages rund um den Unternehmer Dr. Frederik Paulsen und seine Tochter Eda Paulsen. Mit Ende 2015 wurde die Mozart Distillerie in Salzburg übernommen und als neuer Standort für Spirituosenherstellung eingegliedert. Das Geschäft umfasst heute die Produktion und den Vertrieb von Schaumwein, Spirituosen, Wein und alkoholfreien Getränken. 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 170 Mitarbeiter:innen einschließlich in Österreich.

