

Schlumberger RESERVE – Die exklusive Gastronomie-Linie, neu ab 2018

Fünf Sekt-Spezialitäten der traditionsreichsten österreichischen Sektkellerei in der Kategorie „Reserve“ der neuen Qualitätspyramide

Dass Schaumwein aus Österreich sich nicht vor der Konkurrenz aus Frankreich und Italien zu verstecken braucht, ist längst kein Geheimnis mehr. Mit der Einführung einer dreistufigen Qualitätspyramide für Österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.) im Jahr 2016 wurde ein wichtiges Zeichen für die Positionierung und Forcierung heimischer Qualitätssekte gesetzt. Diese hebt das Qualitätsniveau nochmals deutlich an und nimmt in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt. Das Haus Schlumberger, Österreichs größte und traditionsreichste Sektkellerei mit über 175 Jahren Erfahrung in der Sektherstellung, reagiert mit einer speziell auf die aufwändigen Kriterien der Qualitätsstufe „Reserve“ abgestimmten Neuauflage seines Spezialitätensortiments.

Neue Sekt-Spezialitäten der Kategorie „Reserve“ – exklusiv für die Gastronomie

Nach dem Leitbild der neuen Qualitätspyramide für österreichischen Sekt hat das Traditionshaus Schlumberger sein Sortiment in die drei Qualitätsstufen „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ unterteilt. Mit gleich fünf neuen und exklusiv für die Gastronomie verfügbaren Schaumweinspezialitäten in den Sorten Blanc de Noirs, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc und einer Prestige Cuvée ist die Riege der „Reserve“ nun am breitesten besetzt. Die Qualitätsparameter der „Reserve“-Stufe sind strikt und hoch angesetzt. Für eine offizielle Auslobung darf österreichischer Sekt ausschließlich aus österreichischen Trauben eines Bundeslandes stammen. Traditionelle Flaschengärung (Méthode Traditionnelle), eine Ausbeute von maximal 60% in Ernte und Pressung, reine Handlese und Ganztraubenpressung sind ebenso Voraussetzung wie eine mindestens 18-monatige Reifung auf der Hefe. Der Level der Dosage darf den Bereich Brut mit maximal 12g/l nicht übersteigen.

Auch optisch tritt die „Reserve“ von Schlumberger auffallend edel auf. Nebst der besonderen Flaschenform, welche vorher einzig der DOM-Linie vorbehalten war, fallen vor allem die Halsschleife und das Vorderetikett auf. Auf der Halsschleife werden die Qualitätsstufe „Reserve“ und das Ernteverfahren in Form der Handlese gut sichtbar ausgelobt. Das Vorderetikett zeigt sich sehr reduziert und klassisch elegant, je nach Sorte in einer eigenen Farbe und ebenfalls mit klarer Definition als „Reserve“. Die rot-weiß-rote Banderole am Deckel der Kapsel dient der Kennzeichnung der Flaschen als Teil des Qualitätsstufensystems. Das Geheimnis um die neue große Reserve von Schlumberger wird aufgrund der deutlich längeren Reifezeit von mindestens 30 Monaten erst im Herbst 2018 gelüftet.

Schlumberger Chardonnay Brut „Reserve“ ist ein besonderes Highlight aus der neuen Reserve-Linie, hergestellt aus den besten Chardonnay-Trauben Niederösterreichs, gewachsen auf Lehm und Lössböden. Nach 21 Monaten Reifung auf der Hefe präsentiert sich Schlumberger Chardonnay Brut „Reserve“ als zart hellgelber Premiumsekt der durch feine, cremige Noten nach reifem Apfel und einem zarten Hauch von Zitrusfrüchten ein unvergessliches Geschmackserlebnis bietet. Seine Premiere feierte der Chardonnay Brut

„Reserve“ auf ganz besondere Art und Weise in einem außergewöhnlichen Ambiente – und zwar als Debütant und offizieller Opernball-Sekt des Jahres 2018.

Schlumberger Pinot Noir Brut „Reserve“ ist nicht nur farblich ein absolutes Highlight aus der neuen Reserve. Der einzige Rosé der neuen Reserve-Linie von Schlumberger ist reinsortig und wird aus besten Blauburgunder-Trauben aus dem Burgenland mit 50% Ausbeute gewonnen und reift mindestens 18 Monate auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein schon rein optisch überzeugender Sekt in zartem Lachsrosa, dessen Bouquet sich durch einen frischen, blumigen Duft mit ausgeprägten Burgundernoten auszeichnet. Mit viel Finesse umschmeichelt er den Gaumen harmonisch und mit dezenter Würze und hält eine schöne Länge im Abgang.

Schlumberger Blanc de Noirs Brut „Reserve“ gilt zurecht als eine seltene Kostbarkeit – hochwertige Pinot Noir Trauben aus dem nördlichen Burgenland werden verwendet, um aus ihnen eine besonders exklusive Cuvée herzustellen. Aus blauen Trauben wird heller Sekt gepresst, der in Abhängigkeit von Jahrgang und Cuvée bis zu 60 Monaten auf der Hefe lagert. So entsteht ein feinhefiger, zartfruchtiger weißer Sekt, der besonders durch dezente Duftnoten nach dunklen Beeren, exotische Anklänge mit cremigen Burgundernoten, eine sanfte Perlage und einen langanhaltenden Abgang besticht.

Schlumberger Prestige Cuvée Brut „Reserve“ trägt ihren Namen mit gutem Grund – nur die edelsten Chardonnay- und Pinot Noir Trauben, auch bekannt als klassische Champagner-Rebsorten, aus Niederösterreich werden verwendet, um aus ihnen diese exklusive Cuvée herzustellen. Ausgebaut im Holzfass (größtenteils Barrique), wird durch die anschließende Reifezeit von vier Jahren auf der Hefe neben einer besonders feinen Perlage vor allem ein einzigartiger Geschmack erreicht. Es entsteht ein zarter, vanilliger, mit Röstaromen angereicherter hellgelber Sekt, der besonders durch ausgeprägte Hefenoten und seine eleganten Reife-, Holz- und Honigtöne auffällt. Am Gaumen präsentiert sich die Prestige Cuvée vielschichtig, dicht und lange im Abgang.

Schlumberger Pinot Blanc Brut Nature „Reserve“ ist nicht nur für die neue Reserve-Linie eine Premiere. Als einzige Sorte präsentiert Schlumberger diese feine, sortenreine Spezialität im Bereich Brut Nature („Zero Dosage“) in seinem Sortiment. Hochwertigste Pinot Blanc Trauben aus dem niederösterreichischen Weinviertel und eine Mindestreifezeit von 18 Monaten auf der Hefe bringen einen formvollendeten, zartgelben Schaumwein mit Grünreflexen hervor, der im Aroma mit feinduftig eleganten Burgundernoten spielt und zarte Limettöne anstimmt. Am Gaumen gibt sich Schlumberger Pinot Blanc betont trocken und frisch-würzig, mit einer mineralischen, feinperligen Note. Transparent und durch seine gute Struktur setzt er mit seiner bestechenden Länge neue Maßstäbe im Abgang.

Die österreichische Sekt-Qualitätspyramide im Detail

Die neue, dreistufige Qualitätspyramide für österreichischen Sekt dient als Garant für die Herstellung nach strengen Qualitätskriterien sowie für die Verarbeitung ausschließlich heimischer Trauben in Österreich. Die Pyramide unterscheidet zwischen den Kategorien „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ (siehe beigefügte Grafik). Das neue Reglement bringt die deutliche Auslobung der Qualitätsstufe direkt auf das Etikett des Schaumweins und soll zu einer noch

höheren Transparenz am Sektmarkt verhelfen. Vor allem für den Endkonsumenten dient die Angabe der Qualitätsstufe als sinnvolle Orientierungshilfe.

Die einzelnen Stufen – angefangen bei „Klassik“ bis hin zur „Großen Reserve“ – verlangen nach immer höheren und strikteren Qualitätsparametern, deren Einhaltung regelmäßig überprüft wird. 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 „Große Reserve“ 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 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