

## **PRESSEINFORMATION**

### **Aller ausgezeichneten Sekte sind drei:**

### **Schlumberger mit drei Sorten im SALON Österreich Wein**

DOM Rosé, Blanc de Noirs und Chardonnay unter den 20 besten  
Qualitätsschaumweinen Österreichs

*Wien, 3. Juli 2017. Zum mittlerweile 30sten Mal wurden heuer die besten Weine und Sekte des Landes durch den wohl prestigeträchtigste und gleichermaßen objektivste Qualitätsspiegel der österreichischen Weinwirtschaft geehrt. Im Jahr des 175-jährigen Bestehens wird Schlumberger mit der Aufnahme von gleich drei Sekten der traditionsreichen Sektkellerei ausgezeichnet. Neben der Prestige cuvée Schlumberger DOM Rosé (Jg. 2013) wurden auch die sortenreinen Spezialitäten Blanc de Noirs (Jg. 2012) und Chardonnay (Jg. 2015) prämiert.*

### **Höchste österreichische Auszeichnung für Qualitäts(schaum)wein**

Ein Jubiläum kommt selten alleine. So auch in diesem Jahr, in dem das Haus Schlumberger sein 175-Jahr-Jubiläum gleichzeitig mit dem 30. Geburtstag des SALON Österreich Wein feiert. SALON Weine dürfen sich nur die Besten der Besten nennen – das Etikett des SALON ist ein absolut verlässliches Gütezeichen für höchste österreichische Qualität. Aus mehr als 7.000 Einreichungen werden 270 Siegerweine gekürt – nur 20 Qualitätsschaumweine finden Aufnahme in diesen elitären Kreis prämierter Produkte, die allesamt mittels Blindverkostung durch eine Fachjury bestimmt werden.

Umso größer sind Freude und Stolz bei Schlumberger-Vorstand und Kellermeister Herbert Jagersberger über die Dreifach-Prämierung: „Die Aufnahme von drei Qualitätsschaumweinen aus unserem Haus in den SALON 2017 ist sensationell und ein echtes Kompliment. Gleichzeitig sehe ich die Auszeichnung auch als wichtige Bestätigung für unseren eingeschlagenen Weg, kompromisslos an höchster österreichischer Qualität festzuhalten.“

### **SALON Österreich Wein 2017 mit Schlumberger Blanc de Noirs, Chardonnay und DOM Rosé**

Reinsortige Sektspezialitäten liegen im Trend. Mit den Sorten Blanc de Noirs, Chardonnay und DOM Rosé haben – wohl nicht ganz zufällig – drei sortenreine Sektspezialitäten aus dem Haus Schlumberger die Aufnahme unter Österreichs 20 beste Qualitätsschaumweine geschafft.

Die drei ausgezeichneten Sorten im Kurzporträt:

#### **Schlumberger Blanc de Noirs 2012**

Schlumberger Blanc de Noirs ist eine exklusive Cuvée aus edelsten Pinot Noir Trauben aus dem nördlichen Burgenland. Aus blauen Trauben wird weißer Sekt gepresst, der, unter strikter Befolgung der Méthode Traditionnelle, zwischen 24 und 60 Monaten, immer abhängig von Jahrgang und Cuvée,



auf der Hefe lagert. So entsteht ein feinhefiger, zart-fruchtiger weißer Sekt der dezente Duftnoten nach dunklen Beeren, exotische Anklänge mit cremigen Burgundernoten und einen langanhaltenden Abgang aufweist.

### **Schlumberger Chardonnay 2015**

Schlumberger Chardonnay war die allererste reinsortige Spezialität des Hauses und wird aus aromatischen, österreichischen Chardonnay Trauben gewonnen. Er umspielt die Nase mit einer feinen, cremigen Note nach reifem Apfel und einem zarten Hauch von Zitrustönen, um dann am Gaumen sehr strukturiert, elegant, üppig und vollmundig mit großer Frische abzuklingen. Dank seiner perfekten Komplementierung des Geschmacks von frischem Spargel wird er gerne auch als „Spargelsekt“ bezeichnet.

### **Schlumberger Dom Rosé 2013**

Schlumberger DOM ist das Prestigeprodukt aus dem Haus Schlumberger. DOM Rosé wird ausschließlich aus Pinot Noir-Trauben aus dem Burgenland (Andau/Seewinkel) gewonnen. Charakteristisch sind seine zarte Hefenote und sein diskretes Mousseux. Rosé-Liebhabern wird sofort der ausgeprägte Duft von Rosen, die kräftige Burgundernote sowie die schöne Länge begeistern. 18 bis 24 Monaten reift der DOM Rosé in Eichenfässern. Die etwas kürzere Lagerdauer dient der Erhaltung der Frucht und Frische.

### **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 Unterberg 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](mailto:markus.graser@schlumberger.at)

#### **Ansprechperson Agentur:**

Raffaella Bartik, P8 Marketing  
Tel: +43 660 52 76 64, eMail: [r.bartik@p8.eu](mailto:r.bartik@p8.eu)