

PRESSEINFORMATION

Kein Sommer ohne Sekt:

Schlumberger Ice Seccos sorgen für prickelnde Erfrischung

Wien, 28.06.2021 – Sommerlicher Sektgenuss auf Eis! Die Ice Seccos von Schlumberger überzeugen mit ihrem fruchtig-frischen Geschmacksprofil und garantieren prickelnde Sommerlaune an heißen Tagen – egal ob pur, auf Eis serviert oder als Zutat für köstliche Cocktails.

Dieser Sommer wird prickelnd: Mit seinen beliebten Ice Seccos sorgt die Wein- und Sektkellerei Schlumberger für die perfekte Abkühlung an heißen Sommertagen. Ganz nach persönlicher Vorliebe in einem großen Weinglas auf Eis serviert oder gerne auch einfach pur genossen, sind sowohl White Ice Secco als auch Rosé Ice Secco der ideale Sommerdrink für einen gemütlichen Abendausklang oder die nächste Grillparty. Das aromatische Geschmacksprofil und eine angenehme Süße versprechen prickelnden Genuss und pure Sommerlaune. Mit der gewohnt hohen Schlumberger Qualität, dem modernen Design und ihrem einzigartigen Geschmack stehen die Schlumberger Ice Seccos für eleganten Lifestyle auf höchstem Niveau.

Prickelnde Cocktails für heiße Sommernächte

Wer seine Gäste bei der nächsten Gartenparty gerne mit einem ausgefallenen Aperitif überraschen möchte, liegt mit Sekt-Cocktails garantiert richtig. Denn neben dem puren Genuss eignen sich die Schlumberger Ice Seccos auch perfekt als sommerlicher Mix-Drink! Mit diesen beiden Cocktail-Rezepten kommen sowohl Fans des Rosé Ice Secco als auch des White Ice Secco voll und ganz auf ihre Kosten.

Asia Rosé

Die außergewöhnliche Kombination von fruchtigem Rosé Sekt mit einem Hauch Rosenduft und dem Geschmack von Lychee entführt die Sinne nach Asien. Der *Asia Rosé* ist der perfekte Afterwork Drink für laue Sommerabende auf der Terrasse. Einfach folgende Zutaten gut mixen, in einem Martiniglas mit ausreichend Eis servieren und zum Schluss noch mit einer Orangenzeste dekorieren.

- 8 – 10 cl Schlumberger Rosé Ice Secco
- 1 cl Rosensirup
- 2 cl Lychee Saft
- 1 Dash Limettensaft
- Für die Dekoration: Orangenzeste

Swipe Right

Sekt mit Gin? Klassische Longdrinks mit Gin gibt es viele, doch der *Swipe Right* ist ein kreativer Cocktail, der geschmackvollen Schlumberger White Ice Secco mit kräftigem Gin, erfrischender Limette und Himbeeren kombiniert. Gin, Limettensaft, Zuckersirup und Himbeeren in einem Shaker mixen und in ein passendes Cocktaiglas füllen. Glas mit White Ice Secco auffüllen und auf Eis servieren. Frische Himbeeren und Basilikum runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

- 8 – 10 cl Schlumberger White Ice Secco
- 3 cl Hendricks Gin
- 2 cl Limettensaft
- 1 cl Zuckersirup
- Himbeeren
- Für die Dekoration: Basilikum & Himbeeren



Einzigartiges Geschmacksprofil

Der Schlumberger Rosé Ice Secco besticht durch einen intensiven fruchtigen Duft nach roten Waldbeeren und einer zarten Burgunder Note. Für diesen Schaumwein werden die Rebsorten Pinot Noir, St. Laurent und Zweigelt verwendet. Die Trauben dafür stammen ausschließlich aus dem burgenländischen Andau. Sie verleihen dem Rosé das frische und blumige Geschmacksprofil, welches ihn so einzigartig aromatisch macht.

Der White Ice Secco wird aus den Rebsorten Welschriesling, Chardonnay und Weißburgunder gewonnen. Die Trauben dafür stammen von den Schlumberger Vertragswinzern aus dem niederösterreichischen Weinviertel. Der White Ice Secco überzeugt mit einem fruchtig-frischen Geschmacksprofil und einer feinen Muskateller Note. Serviert auf Eis bleibt der erfrischende Sommerdrink besonders lange aromatisch.

So wie alle Schlumberger Spezialitäten werden die Ice Seccos ausschließlich nach der Méthode Traditionnelle hergestellt, reifen mindestens 12 Monate auf der Hefe und sind mit dem Kellereipunkt signiert. Sie sind der Stufe „Klassik“ der österreichischen Qualitätspyramide für Sekt zugeordnet. Die innovative Verpackung der Ice Seccos macht eine sachgemäße Entsorgung der Flaschen besonders leicht. Durch eine spezielle Perforation können Sleeve und Flasche besonders einfach voneinander getrennt und anschließend entsorgt werden.

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 Sektkörpern Schlumberger, Goldeck und Hochriegl bündelt das Unternehmen umfangreiches, österreichisches Sekt Know-how und setzt sich die höchste Qualität seiner Sektkörper 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:

Antonia Filka; P8 Marketing
Tel: +43 664 848 60 82, eMail: a.filka@p8.eu