

PRESSEINFORMATION

Sommergenuss auf „Ice“ mit Schlumberger

Wien, 26.05.2020 – Mit dem Relaunch der beliebten Produktlinie hebt Schlumberger ab Juni seine bisherige Secco Linie in noch attraktiverem Design auf eine neue Stufe. Die zwei Produkte White Ice Secco und Rosé Ice Secco überzeugen mit ihrem fruchtigen und leichten Geschmacksprofil, pur oder auf Eis, als idealer Sommerdrink.

Dieser Sommer wird fruchtig und erfrischend. Mit White Ice Secco und Rosé Ice Secco setzt Schlumberger weiterhin auf den „on Ice“ Trend. Das aromatische Geschmacksprofil der Spezialitäten verspricht prickelnden Genuss – je nach Präferenz sowohl pur als auch auf Eis genossen. In einem Weinglas serviert, sind die Ice Seccos die perfekte Erfrischung für warme Sommertage. Das junge und auffällige Design der neuen Ice Seccos gliedert sich hervorragend in die bestehende Produktrange ein und überzeugt durch minimalistische Eleganz und futuristische Elemente. Die herausragende Schlumberger Qualität wird neben dem Siegel für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs auch durch die hochwertige Optik der Flaschen betont. Damit stehen die Produkte der Schlumberger Ice Secco-Linie für niveaувollen Lifestyle, Genuss und pure Erfrischung.

Einzigartiges Geschmacksprofil für eiskalten Genuss

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 stammen ausschließlich aus dem Burgenland. 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 Burgenland. 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.

Innovative Verpackung

Schlumberger hat sich auch bei der neuen Verpackung der gesleeften-Flaschen etwas Besonderes einfallen lassen. Beim Relaunch hat die Sektkellerei ebenso darauf geachtet, dass die sachgemäße Entsorgung leichter fällt. Die neuen Sleeves haben eine Perforation, die das getrennte Entsorgen von Sleeve und Flasche besonders einfach macht. Diese Lösung ist bei gesleeften Flaschen im Bereich Schaumwein in Österreich bisher einzigartig und macht Schlumberger somit zum Vorreiter in diesem Segment.

Der Sommer kann kommen, die Schlumberger Sommerdrinks sind kalt gestellt. Wer den prickelnden Genuss noch mixen möchte, liegt mit dem Schlumberger Tintonic Sprizz und mit dem Schlumberger Melon Sprizz völlig richtig:

Schlumberger Tintonic Sprizz

10cl Rosé Ice Secco

2cl Bols Pink Grapefruit

8cl Thomas Henry Tonic Water

Deko: Grapefruit Scheibe

Serviert in einem Weißwein Glas mit ausreichend Eiswürfel

Schlumberger Melon Sprizz

10cl Schlumberger Rosé Ice Secco

3cl Bols Wassermelone

1cl Zitronensaft

Deko: Zitronen Scheibe und Minze

Serviert in einem Weißwein Glas mit ausreichend Eiswürfel

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

Tel: +43 664 826 47 62, eMail: c.weiss@p8.eu