

PRESSEINFORMATION

Der Sommer prickelt eisgekühlt

Schlumberger präsentiert neue Ice Seccos für heiße Sommertage

Wien, 08.06.2020 – Mit den neuen Schlumberger Ice Seccos in White und Rosé kann der Sommer endlich kommen. Attraktives Design und ein fruchtig leichtes Geschmacksprofil vereint zum perfekten Sommerdrink. Die Ice Seccos begeistern sowohl pur als auch auf Eis serviert und sind der Star bei jeder Sommerparty.

Schlumberger setzt mit seinen Ice Seccos weiterhin auf den beliebten „On Ice“ Trend und präsentiert diesen Sommer zwei elegante Produktneuheiten im angesagten Sleeve-Look mit futuristischen Elementen. Ein aromatisches Geschmacksprofil und eine angenehme Süße versprechen prickelnden Genuss für die kommenden Sommertage. Ganz nach persönlicher Präferenz schmeckt der erfrischende Sekt sowohl pur als auch auf Eis, am besten serviert in einem Weinglas. Mit der gewohnt hohen Schlumberger Qualität, dem modernen Design und dem einzigartigen Geschmack stehen die Schlumberger Ice Seccos für Lifestyle und Genuss auf höchstem Niveau.

Prickelnde Cocktails für heiße Sommernächte

Die Temperaturen steigen und wer auf der nächsten Party mit einem prickelnden Cocktail begeistern möchte, liegt mit dem Schlumberger Titonic Sprizz und mit dem Schlumberger White Melon Sprizz völlig richtig.

Schlumberger Titonic Sprizz

Klassische Longdrinks mit Tonic kennen wir alle, doch wie wäre es einmal mit einem *Titonic Sprizz*? Bei diesem Cocktail bildet Schlumberger Rosé Ice Secco die Basis. Die Mischung aus fruchtigem Rosé mit angenehm bitterem Tonic ist kreativ und eignet sich perfekt als außergewöhnlicher Aperitif oder Afterwork Drink. Einfach folgende Zutaten mixen und in einem Weinglas mit ausreichend Eiswürfeln servieren.

- 10cl Schlumberger Rosé Ice Secco
- 2cl Bols Pink Grapefruit
- 8cl Thomas Henry Tonic Water
- Für die Dekoration eine Grapefruit-Scheibe verwenden.

Schlumberger White Melon Sprizz

Es braucht nicht viele Zutaten für den *White Melon Sprizz*, denn mit der Kombination aus geschmackvollem Schlumberger White Ice Secco, fruchtiger Wassermelone und erfrischendem Zitronensaft bietet der Sprizz ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für den Feierabend. Den Cocktail unbedingt in einem Weinglas mit viel Eis servieren.

- 10cl Schlumberger White Ice Secco
- 3cl Bols Wassermelone
- 1cl Zitronensaft
- Für die Dekoration: Zitronen-Scheibe und Minze

Mit ihrer Vielseitigkeit und dem fruchtig frischen Geschmack bieten die Schlumberger Ice Seccos das perfekte Genusserlebnis für heiße Sommertage.

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