

# SCHLUMBERGER CUVÉE 1842 BRUT »SEKT AUSTRIA RESERVE«

  
*Schlumberger*  
SEIT 1842







- HERKUNFT:** Sekt Austria Reserve Niederösterreich g.U.  
**BODEN:** tiefgründige & kalkhaltige Lehm- & Löss-Böden  
**REBSORTEN:** 2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir  
**LESE:** Handlese in Kisten mit 35 cm Schütthöhe  
**AUSBEUTE:** je Rebsorte max. 50%  
**VERARBEITUNG:** Ganztraubenpressung, Kühlen, Absetzen  
**VERGÄRUNG & AUSBAU:** gekühlt im Edeltank  
**LAGERUNG:** auf der Feinhefe  
**TIRAGE:** 8-10 Monate nach der Lese  
**REIFE AUF DER HEFE:** mind. 30 Monate in der Flasche  
**ALKOHOL:** 12% vol\*  
**DOSAGE:** Brut (6,5g/l)  
**SÄURE:** 6,5g/l\*



## VERKOSTNOTIZ.

Intensives Goldgelb. In der Nase feine Aromen von warmem Brioche und Akazienhonig, aber auch zarten Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, der blumige Abgang verleiht ihm eine erfrischende und elegante Note. Ideal als Speisebegleitung zu Geflügel, sowie gereiftem Käse.

## SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.

- |   |   |
|---|---|
|  Österreichische Kellerei-Tradition seit 1842                               |  Jahrelange Zusammenarbeit mit Schlumberger Partner-Winzern                    |
|  Hergestellt zu 100% aus besten österreichischen Trauben                    |  Leichte Frische & lebendiger Charakter zeichnen Schlumberger aus              |
|  Eigene Verarbeitung des Traubenmaterials – kein Zukauf von fertigen Weinen |  Veredelt nach der „Méthode Traditionnelle“ und mit dem Kellereipunkt signiert |

## SCHLUMBERGER SEKT AUSTRIA. GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.

Das Haus Schlumberger steht seit 1842 für einzigartig, prickelnden Genuss und höchste Qualität. Staatlich geprüft steht »Sekt Austria RESERVE« für die Einhaltung strenger Kriterien: Trauben geschützten Ursprungs aus einem einzigen österreichischen Bundesland, die zu Sekt veredelt werden, der mindestens 18 Monate auf der Hefe reift - bei Schlumberger sogar 30 Monate. Jede Flasche Schlumberger wird nach der berühmten „Méthode Traditionnelle“ hergestellt und mit dem Kellereipunkt signiert.

\*Abweichungen sind jahrgangsbedingt möglich.



226-3/11.2023

## DIE ÖSTERREICHISCHE SEKT-QUALITÄTSPYRAMIDE

Die österreichische Sekt-Qualitätspyramide wurde geschaffen, um die verschiedenen Kategorien von Sekt geschützten Ursprungs übersichtlich darzustellen. In den rechtlichen Bestimmungen ihrer Spitzenkategorie misst sich diese an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagner oder Franciacorta – und geht in manchen Punkten sogar darüber hinaus. Sofern Sekthersteller die Bezeichnungen „Sekt Austria mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.)“ in den Kategorien „Sekt Austria“, „Sekt Austria RESERVE“ oder „Sekt Austria GROSSE RESERVE“ auf den Etiketten anführen, ist die Einhaltung der jeweiligen Qualitätsparameter rechtlich verpflichtend. Das Bundesamt für Weinbau und die Bundeskellereinspektion prüft deren Einhaltung.



### STUFE 1:

#### SEKT AUSTRIA

- Mindestens 9 Monate Lagerzeit auf der Hefe - bzw. 6 Monate im Tank
- Alle Methoden der Sekterzeugung sind erlaubt – bei Schlumberger ausschließlich „Méthode Traditionnelle“
- Ernte der zugrunde liegenden Trauben in einem österreichischen Bundesland, Verarbeitung und Versektung in Österreich
- Alle Stilistiken / alle Dosagen / alle Farben

### STUFE 2:

#### SEKT AUSTRIA RESERVE

- Mindestens 18 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm)
- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einem einzigen Bundesland
- Ausbeutesatz 60% (Saft der Traubenmenge)
- Ausschließlich brut, extra brut oder brut nature (Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l)

### STUFE 3:

#### SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE

- Mindestens 36 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde
- Ausbeutesatz 50% (Saft der Traubenmenge)
- Ausschließlich brut, extra brut oder brut nature (Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l)
- Kein Verschnitt von rotem und weißem Grundwein zur Herstellung von Roséwein