

Sekttest Stiftung Warentest: Schlumberger auf Platz 1

Testsieger in Deutschland mit Note 1,0 bei Aroma - Stiftung Warentest hebt Schlumberger Sparkling Brut 2013 auf Platz 1 aller getesteten Schaumweine

Mit der Ausgabe „Stiftung Warentest“ vom 22.11.2017 wurde die österreichische Traditionsmarke Schlumberger mit ihrem „Schlumberger Sparkling Brut Jahrgang 2013“ als bester Schaumwein Deutschlands ausgezeichnet. Unter allen 21 getesteten Schaumweinen erhielt das Schlumberger-Produkt als einziges die Note 1,0. „Ein guter Sekt bietet Aromavielfalt und Genuss“, erklärt der langjährige Weintester Peter Scheib in der Ausgabe von „Stiftung Warentest“. „Für unsere Verkoster stimmte alles“, so der Weintester zur Siegermarke. Es wurden 21 häufig gekaufte Marken geprüft und jeweils von unabhängigen Weinkennern verkostet. „Wir freuen uns, dass ein österreichisches Qualitäts-Produkt auch im kritischen Deutschland überzeugt. Das gibt unserer 175-jährigen Tradition recht, dass Qualität sich immer durchsetzt. Nicht umsonst sind wir auch auf unserem Heimatmarkt Österreich die Nummer 1“, so Eduard Kranebitter, CEO von Schlumberger.

Das Urteil der Tester im „Stiftung Warentest“ vom 22. November im Wortlaut:

„Aromasieger. Der Jahrgangsspekt bestach durch seine Fruchtfülle. Die Grundweine – Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling – stammen aus Niederösterreich.“ Mit diesem Urteil wurde an Schlumberger als einziges unter den getesteten Schaumweinen die „Note 1,0“ beim Aroma verliehen.

Zur Herstellungsart:

Der Schlumberger Sparkling Brut Jahrgang 2013 wurde – wie alle Schlumberger-Sorten – nach der traditionellen Flachengärung hergestellt. Seit 1842 wird die aufwendigste und traditionsreichste, in der Champagne erfundene „Méthode Traditionnelle“ im Hause Schlumberger mit größter Sorgfalt gepflegt und weiterentwickelt. Das feine Prickeln des Sektes entsteht dabei während der zweiten Gärung direkt in der Flasche. Sorgfältiges Rütteln der Flaschen sammelt die Hefe im Flaschenhals und wird beim anschließenden Degorgieren (Enthefen) entfernt. Jede Flasche Schlumberger reift mindestens 15 bis 18 Monate auf der Hefe und wird in sorgfältigster Handarbeit zu 100% in Österreich und aus österreichischen Qualitätstrauben hergestellt. Spezialitäten und Premium-Cuvées haben eine Reifezeit bis zu 60 Monaten. Der Kellereipunkt auf dem Flaschenboden ist das Qualitätsmerkmal für dieses Verfahren.

Zum deutschen Markt

Rund 30% aller verkauften Schlumberger-Flaschen wurden im Jahr 2016 exportiert. An diesem Exportvolumen hat Deutschland einen Anteil von 50%, somit gehen 15% aller Schlumberger-Flaschen nach Deutschland. In den letzten drei Jahren wurde das Exportvolumen nach Deutschland um 18,2% gesteigert.

Weitere Informationen:

- Der detaillierte Testbericht ist unter folgendem Link käuflich zu erwerben:
<https://www.test.de/Sekt-im-Test-4185679-0/>
- Beitrag im „ZDF Morgenmagazin“: <https://www.zdf.de/nachrichten/zdf-morgenmagazin/service-sekt-100.html>

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 Destillerie 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

Ansprechperson Agentur:

Raffaella Bartik, P8 Marketing
Tel: +43 676 939 41 89, eMail: r.bartik@p8.eu