

## **PRESSEINFORMATION**

### **Schlumberger überzeugt mit zwei Sekten beim SALON Österreich Wein**

*Wien, 19. Juni 2019 – Sparkling Brut KLASSIK (Jg. 2017) und Chardonnay Brut RESERVE (Jg. 2015) – das sind die beiden Sekte der Wein- und Sektkellerei Schlumberger, die gestern Abend beim SALON Österreich Wein 2019 ausgezeichnet wurden. Der SALON ist Österreichs härtester Weinwettbewerb und gilt als Staatsmeisterschaft des heimischen Weines. Jedes Jahr werden die 270 besten Weine in einem mehrstufigen Prozess ermittelt. Die Aufnahme in den SALON Österreich Wein ist eine weitere Bestätigung für die Premium-Qualität der Schaumweine aus dem Haus Schlumberger.*

Bereits zum 32. Mal wurden heuer die besten Weine und Sekte des Landes durch den prestigeträchtigen SALON Österreich Wein geehrt. Der Wettbewerb gilt als einer der objektivsten Qualitätsspiegel der österreichischen Weinwirtschaft. In einem mehrstufigen Prozess und mittels Blindverkostung werden die Sieger von einer unabhängigen Fachjury ermittelt. In der Kategorie Sekt schaffen den Einzug nur die 20 besten Schaumweine. Das Etikett des SALON dient als absolut verlässliches Gütezeichen für höchste österreichische Qualität.

*"Der SALON Österreich Wein gilt als Staatsmeisterschaft des österreichischen Weins. Für Schlumberger haben Qualität und Regionalität unserer Produkte seit über 175 Jahren höchste Priorität. Die Auszeichnung von gleich zwei Sekten unseres Sortiments macht uns besonders stolz und sehen wir als Bestätigung für die hervorragende Arbeit unserer Kellermeister,"* so Arno Lippert, Vorstandsvorsitzender von Schlumberger über das großartige Ergebnis.

#### **Ausgezeichnete Qualität**

Die Aufnahme in den SALON Österreich Wein reiht sich in eine Fülle von weiteren nationalen und internationalen Auszeichnungen für die Marke Schlumberger ein. Im April stellte die Wein- und Sektkellerei die Konkurrenz beim market Markttest in den Schatten, im Mai freute sich Schlumberger sowohl bei der burgenländischen als auch bei der niederösterreichischen Weinprämierung über mehrfache Auszeichnungen mit Gold.

In renommierten internationalen Wettbewerben wie der Berliner Wein Trophy, den Decanter World Wine Awards oder der International Wine Challenge überzeugte Schlumberger ebenfalls mit seinen Produkten. Die zahlreichen Auszeichnungen zeigen, dass die herausragende Arbeit der österreichischen Traditions-Sektkellerei auch international anerkannt und geschätzt wird.

#### **Die SALON-Sekte von Schlumberger im Kurzportrait**

##### Schlumberger Chardonnay Brut RESERVE, Jahrgang 2015

Schlumberger Chardonnay Brut RESERVE wird aus aromatischen, rein österreichischen Chardonnay Trauben gewonnen. Der Sekt besticht mit einer fein-cremigen Note von reifem Apfel und einem zarten Hauch von Zitrusfrüchten, frisch und vollmundig im Geschmack. Als Begleiter für Spargelgerichte oder Weißfisch eignet er sich ideal. Für österreichischen Sekt der Kategorie *Reserve* gelten strenge Qualitätsstandards. Dazu gehören unter anderem die Verwendung von heimischen Trauben aus einem einzigen Bundesland, die Ernte per Hand, eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten und die Herstellung nach der *Méthode Traditionnelle*, der sogenannten Flaschengärung.

##### Schlumberger Sparkling Brut KLASSIK, Jahrgang 2017

Schlumberger Sparkling Brut ist eine exklusive Cuvée aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Blanc und Welschriesling. Die zu verarbeiteten Qualitätstrauben stammen aus dem niederösterreichischen Weinviertel. Unter strikter Befolgung der *Méthode Traditionnelle* reift der Grundwein zwischen 15 Monaten und eineinhalb Jahren auf der Hefe. So entstehen die sehr feinen und frischen Fruchtaromen mit einer klaren Hefenote. Die elegante Cuvée überzeugt mit ihrem ausgewogenen und harmonischen Geschmack und passt vor allem zu leichten Vorspeisen, Fisch, Gerichten mit hellem Fleisch und nicht allzu süßen Desserts.



### **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](http://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](mailto:markus.graser@schlumberger.at)

#### **Ansprechperson Agentur:**

Carina Weiss, MA; P8 Marketing  
Tel: +43 664 826 47 62, eMail: [c.weiss@p8.eu](mailto:c.weiss@p8.eu)