

PRESSEINFORMATION

Der Frühling prickelt in Rosé – beim Schlumberger Sparkling Spring

Wien, 24.02.2020 – Die traditionsreiche Sektkellerei Schlumberger schließt an die erfolgreiche Premiere des Vorjahres an und feiert pünktlich zum Frühlingsbeginn erneut den Sparkling Spring. Damit etabliert Schlumberger eine zweite Hauptsaison für Schaumwein und alle sind eingeladen: In ausgewählten Lokalen gibt es ab 20. März das zweite Glas Schlumberger Rosé gratis. Ein weiteres Highlight des Sparkling Springs ist die limitierte Spring Edition, geschmückt mit frühlingshaften Magnolienblüten. Von Mitte März bis Ende Juni ist die limitierte 0,75 l Flasche des Rosé Brut Klassik im gut sortierten Lebens einzelmittelhandel, im Schlumberger Online Shop, sowie im Shop der Schlumberger Kellerwelten erhältlich. So ist der perfekte Sektgenuss an den ersten warmen Tagen im Frühling garantiert.

Frühling ist Lebensfreude in Rosé

Die Temperaturen klettern zum ersten Mal in die Höhe, die Blumen sprießen, Vögel zwitschern: Es lockt uns raus in die Natur, in den Garten, auf den Balkon oder in die Schanigärten. Die Tage werden endlich wieder länger und beim Genießen dieser beglückenden Jahreszeit darf ein Glas prickelnder Rosé keinesfalls fehlen. Ob als Aperitif, Afterwork Drink oder bei einem Picknick – Rosé Sekt und Frühling gehören einfach zusammen. Aufgrund des feinen Geschmacks und des lieblichen Aromas ist der rosa Schaumwein bei Frauen besonders beliebt.*

Wie bei allen Schlumberger Schaumweinen kommen die Trauben ausschließlich aus Österreich. Eine Cuvée aus Pinot Noir, St. Laurent und Zweigelt ergibt den finessenreichen Geschmack der Schlumberger Spring Edition. Auf der Hefe reift die fruchtige Spezialität mindestens neun Monate lang. Der weiche und samtige Abgang sowie der feine Duft nach roten Waldbeeren machen so richtig Lust auf Frühling. Am besten entfaltet sich das vielschichtige Aroma dabei im Weinglas bei einer Trinktemperatur von 6 - 8°C. Besonders gut eignet sich die Schlumberger Spring Edition als Begleitung zu leichten Gerichten wie Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch und mildem Weichkäse. Damit steht einem ersten Dinner auf der sonnigen Terrasse nichts mehr Weg.

Der Schlumberger Sparkling Spring war bereits im Vorjahr ein voller Erfolg und verbindet die Frühlingsgefühle der ÖsterreicherInnen mit fruchtig-frischem Sektgenuss in Rosé. So etabliert Schlumberger eine zweite Hauptsaison für Sekt und führt die KonsumentInnen damit weg vom anlassbezogenen Glas Sekt und hin zu einem prickelnden Lebensgefühl.

Sparkling Spring in der Gastronomie

Um den Frühling in vollen Zügen zu feiern, lädt Schlumberger von 20. März bis 31. Mai in 200 Gastronomiebetrieben in ganz Österreich auf ein Glas Schlumberger Rosé ein. Wunschlokal aussuchen, nach dem 4-stelligen Schlumberger Sparkling Spring Code fragen, online eingeben, Schlumberger Rosé Sekt bestellen und das zweite Glas gratis genießen.

Die teilnehmenden Betriebe aller Bundesländer sowie Informationen über die Gutschein-Aktion werden ab 06. März auf www.schlumberger.at/sparklingspring veröffentlicht.

* Diese Aussagen ergeben sich aus einer Online-Befragung, welche gemeinsam mit dem „market Institut“ im Zeitraum von 21. bis 25. Februar 2019 mit einer für die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren repräsentativen Stichprobe (709 Personen) durchgeführt wurde.

**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