



P. Schlumberger

GROSSE RESERVE
CHARDONNAY BRUT

EINE HOMMAGE AN ROBERT SCHLUMBERGER



” Die GROSSE RESERVE verbindet über 175 Jahre Erfahrung mit dem modernen Know-How, der hingebungsvollen Leidenschaft und der Begeisterung unserer Schlumberger-Kellermeister. Die Auswahl bester österreichischer Qualitätstrauben und die Freude an jedem einzelnen Schritt der Herstellung – von der Vinifizierung über die Cuvetierung bis zur perfekten Dosage – spiegelt sich in dieser, auf nur 5.000 Flaschen limitierten, reinsortigen Chardonnay-Spezialität des Jahrgangs 2015 wider.



HERBERT JAGERSBERGER
Kellermeister Schlumberger

DAS HANDGEMACHTE MEISTERWERK.

Die GROSSE RESERVE aus dem Hause Schlumberger ist eine Hommage an den Gründer Robert Alwin Schlumberger und trägt entsprechend auch seinen Namen. 100% hochwertigste österreichische Chardonnay-Trauben aus dem niederösterreichischen Weinviertel (Gemeinde Poysdorf) werden nach der traditionellen Flaschengärmethode verarbeitet und auf 5.000 Flaschen limitiert hergestellt. Der Weg vom Weingarten in das Glas benötigt rund 100 Handgriffe – angefangen mit der Handlese, über die aufwändige Arbeit im Keller bis zur händischen Verpackung in Seidenpapier.

VERKOSTNOTIZ:

Mittleres Goldgelb. Noten von weißem Pfirsich, Mandarinzesten und einem Hauch von gebrannten Mandeln. Am Gaumen feines Biskuitgebäck, cremiges Nougat und Anklänge von Zitronentarte und Orangenblüten. Ausgesprochen langandauernde, zarte Perlage, feingliedrig und ausbalanciert.

Herkunft: Österreichischer Sekt g.U. Niederösterreich – Gem. Poysdorf

Boden: sandiger Lehmboden

Rebsorte: Chardonnay

Lese: Anfang September 2015

Anbaumethode: mittelhohe Erziehung
(Kordonhöhe 90 cm), Südwesthang

Ausbeute: 50%

Verarbeitung: Ganztraubenpressung

Vergärung & Ausbau: 1/3 gekühlte Vergärung bei 17°C im Stahltank
2/3 im Barrique (neu und wiederbefüllt)

Lagerung, Reifung & Bâtonnage: 4.000-Liter-Holzfass

Tirage: 11. Jänner 2016

Reife auf der Hefe: 2,5 Jahre

Degorgierdatum: 17. Juli 2018

Optimale Trinkreife: Ab zwei Jahren nach dem Degorgierdatum

Alkohol: 12,5 %

Dosage: 4 g/l brut

Säure: 5,5 g/l

Histamin: < 0,1 mg/l*

* Es ist ein Histamingehalt < 0,1mg/l bescheinigt (Arotop food & environment GmbH., Mainz)

282-1/01.2021



P. Schlumberger

GROSSE RESERVE
CHARDONNAY BRUT

EINE HOMMAGE AN ROBERT SCHLUMBERGER



DER PIONIER DES ÖSTERREICHISCHEN SCHAUMWEINS.

Die Geschichte des Familienunternehmens Schlumberger beginnt mit Robert Alwin Schlumberger, einem Pionier im 19. Jahrhundert, der im Wein- und Schaumweimbereich die österreichischen Standards revolutioniert hat. Nach jahrelanger Arbeit als Kellermeister und Produktionsleiter in Frankreichs ältester Champagnerkellerei „Ruinart Père et Fils“ bringt er die von dort stammende „Méthode Traditionnelle“ nach Österreich und gründet die erste und größte Sektkellerei im Jahr 1842.



QUALITÄTSSTUFE 3: GROSSE RESERVE

Die Spitzenkategorie der österreichischen Sekt-Qualitätspyramide verpflichtet rechtlich zur Einhaltung strengster Kriterien und garantiert somit einen Qualitätsschaumwein auf höchstem internationalem Niveau - **GESCHÜTZTER URSPRUNG, GEPRÜFTE QUALITÄT.**

- Ernte und Pressung der zugrundeliegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde
- Mindestens 30 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 50% (Saft der Traubenmenge)
- Handlese (max. Schütthöhe 35cm)
- Ganztraubenpressung



Schlumberger
SEIT 1842

Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH
1190 Wien, Heiligenstädterstr. 43
www.schlumberger.at