

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 „Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.)“ in den Kategorien „KLASSIK“, „RESERVE“ oder „GROSSE RESERVE“ auf den Etiketten anführen, ist die Einhaltung der jeweiligen Qualitätsparameter rechtlich verpflichtend. Das Bundesamt für Weinbau und die Bundeskellereiinspektion prüft deren Einhaltung.



STUFE 1:

ÖSTERREICHISCHER SEKT „KLASSIK“

- Mindestens 9 Monate Lagerzeit auf der Hefe – bei Schlumberger mindestens 12 Monate
- 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 (weiß, rosé, rot) erlaubt

STUFE 2:

ÖSTERREICHISCHER SEKT „RESERVE“

- Mindestens 18 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Handlese
- Ernte und Pressung der zugrunde liegenden Trauben in einem einzigen Bundesland
- Ausbeutesatz 60 % (Saft der Traubenmenge)
- Ausschließlich brut, extra brut oder brut nature (Restzucker-gehalt von höchstens 12 g/l)
- Kein Verschnitt von rotem und weißem Grundwein zur Herstellung von Roséwein

STUFE 3:

ÖSTERREICHISCHER SEKT „GROSSE RESERVE“

- Mindestens 30 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ernte und Pressung der zugrunde liegenden Trauben in einer einzigen Gemeinde
- Ausbeutesatz 50 % (Saft der Traubenmenge)
- Ausschließlich brut, extra brut oder brut nature (Restzucker-gehalt von höchstens 12 g/l)
- Kein Verschnitt von rotem und weißem Grundwein zur Herstellung von Roséwein



Schlumberger
SEIT 1842

SCHLUMBERGER GRÜNER VELTLINER BIO BRUT »KLASSIK«

- HERKUNFT:** Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U.
BODEN: Lehm- & Löss-Böden
REBSORTEN: 100% Grüner Veltliner BIO
-  AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft
- LESE:** selektierte Lese (September/Oktober)
AUSBEUTE: max. 60 %
VERGÄRUNG: gesteuert im Edelstahltank
AUSBAU: im Edelstahltank
REIFE AUF DER HEFE: mind. 12 Monate in der Flasche
ALKOHOL: 12 % vol*
DOSAGE: Brut (8g/l)
SÄURE: 6g/l*



SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.



Österreichische Kellerei-
Tradition seit 1842



Jahrelange Zusammen-
arbeit mit Schlumberger
Partner-Winzern



Hergestellt zu 100 %
aus besten österreichi-
schen Trauben



Leichte Frische & lebendiger
Charakter zeichnen
Schlumberger aus



Eigene Verarbeitung des
Traubenmaterials – kein Zu-
kauf von fertigen Weinen



Veredelt nach der „Méthode
Traditionnelle“ und mit dem
Kellereipunkt signiert

SCHLUMBERGER KLASSIK. GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.

Das Haus Schlumberger steht seit 1842 für einzigartig, prickelnden Genuss und höchste Qualität. Staatlich geprüft steht Österreichischer Sekt »KLASSIK« für die Einhaltung strenger Kriterien: Trauben geschützten Ursprungs aus einem einzigen österreichischen Bundesland, die zu Sekt veredelt werden, der mindestens 9 Monate auf der Hefe reift – bei Schlumberger sogar 12 Monate. Alle Schlumberger Produkte werden nach der berühmten „Méthode Traditionnelle“ hergestellt und sind mit dem Kellereipunkt signiert.

VERKOSTNOTIZ.

Reinsortige Spezialität in BIO-Qualität. Zartes Hellgelb mit Grünreflexen und feiner Perlage. Intensiv fruchtiger Duft nach grünem Apfel, markant würzig. Animierend frisch und saftig, harmonisch nach Banane und Grapefruit mit langem Abgang.

Keine Jahrgangsverschnitte: Jahresreine Verarbeitung der Trauben.

*Abweichungen sind jahrgangsbedingt möglich.



197-3/12.2021