

SCHLUMBERGER PINOT NOIR BRUT » RESERVE «


Schlumberger
SEIT 1842

HERKUNFT:	Österreichischer Sekt Burgenland g.U.
BODEN:	tiefgründige & kalkhaltige Löss- & Mergel-Böden
REBSORTEN:	Pinot Noir
LESE:	Handlese in Kisten mit 35 cm Schütthöhe
AUSBEUTE:	max. 50 %
VERARBEITUNG:	Ganztraubenpressung, Kühlen, Absetzen
VERGÄRUNG:	gekühlt im Edelstahltank mit biologischem Säure-Abbau
AUSBAU:	im Edelstahltank auf der Feinhefe
TIRAGE:	6-8 Monate nach der Lese
REIFE AUF DER HEFE:	mind. 30 Monate in der Flasche
ALKOHOL:	12 %
DOSAGE:	Brut (7g/l)
SÄURE:	5g/l



SCHLUMBERGER. AUSTRIAN SPARKLING. SEIT 1842.

- | | |
|---|---|
|  Österreichische Kellerei-Tradition seit 1842 |  Jahrelange Zusammenarbeit mit Schlumberger Partner-Winzern |
|  Hergestellt zu 100% aus besten österreichischen Trauben |  Leichte Frische & lebendiger Charakter zeichnen Schlumberger aus |
|  Eigene Verarbeitung des Traubenmaterials – kein Zukauf von fertigen Weinen |  Veredelt nach der „Méthode Traditionnelle“ und mit dem Kellereipunkt signiert |

SCHLUMBERGER RESERVE. GARANTIERTE QUALITÄT HÖCHSTER GÜTE.

Das Haus Schlumberger steht seit 1842 für einzigartig, prickelnden Genuss und höchste Qualität. Staatlich geprüft steht Österreichischer Sekt »RESERVE« für die Einhaltung strengster Kriterien: Trauben geschützten Ursprungs aus einem einzigen österreichischen Bundesland, per Hand gelesen, sowie mindestens 18 Monate auf der Hefe gereift – bei Schlumberger sogar 30 Monate. Jede Flasche Schlumberger wird nach der berühmten „Méthode Traditionnelle“ hergestellt und mit dem Kellereipunkt signiert.

VERKOSTNOTIZ.

Zartes Lachsrosa mit Goldreflexen. Blumiger Duft mit ausgeprägten Burgundernoten. Geschmack nach Brioche und Brotrinde mit einem Hauch von Dörrobst. Finessenreich und harmonisch mit dezenter Würze und cremiger Länge.

Keine Jahrgangsverschnitte: Jahresreine Verarbeitung der Trauben.



227-2/12.2020