




Schlumberger
 SEIT 1842

SCHLUMBERGER ROSÉ BRUT »KLASSIK«

- HERKUNFT:** Österreichischer Sekt Burgenland g.U.
BODEN: sandige & steinige Böden
REBSORTEN: Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt
LESE: selektierte Lese (August/September)
AUSBEUTE: max. 50 %
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: 5,5g/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.

Feiner Duft nach delikaten roten Waldbeeren. Kräftiges Mousseux. Im Geschmack finessenreich. Weicher, samtiger Abgang.

Keine Jahrgangsverschnitte: Jahresreine Verarbeitung der Trauben.

*Abweichungen sind jahrgangsbedingt möglich.



196-2/12.2020