









  
*Schlumberger*  
 SEIT 1842

## SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT »KLASSIK«

- HERKUNFT:** Österreichischer Sekt Niederösterreich g.U.  
**BODEN:** Lehm- & Löss-Böden  
**REBSORTEN:** Chardonnay, Pinot Blanc, Welschriesling  
**LESE:** selektierte Lese (September)  
**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 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 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.

Feine, frische Fruchtaromen. Ausgewogen und harmonisch. Klare Hefenoten, vollmundig und elegant.

Keine Jahrgangsverschnitte: Jahresreine Verarbeitung der Trauben.

\*Abweichungen sind jahrgangsbedingt möglich.



195-2/12.2020