



*P. Schlumberger*

GROSSE RESERVE  
CHARDONNAY BRUT

EINE HOMMAGE AN ROBERT SCHLUMBERGER



„ Die GROSSE RESERVE verbindet über 180 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 eine Vielzahl von Handgriffen – angefangen bei der Handlese der Trauben, über die aufwändige Arbeit im Keller, bis hin zur händischen Nummerierung der Flasche. All das macht unsere Große Reserve zu einem Juwel der Handwerkskunst.

### VERKOSTNOTIZ:

Gedecktes Gelb mit leichten Bernsteinreflexen. Duft nach reifem Delicious, Bisquit sowie eleganten Zitrustönen. Die Große Reserve ist komplex, brotig, besticht durch klare Hefenoten und zarte Röstaromen. Am Gaumen saftige, frische Apfelnoten, mineralische Struktur, gut eingebundenes Holz. Ausgesprochen feine Perlage, harmonisch, weicher langer Abgang.

**Herkunft:** Sekt Austria g.U. Niederösterreich – Gem. Poysdorf

**Boden:** sandiger Lehmboden mit Tonanteil

**Riede:** Hölzeln

**Stockdichte:** 3.500 pro Hektar

**Ertragsmenge:** 5.000 kg pro Hektar

**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:** 40 Monate

**Optimale Trinkreife:** Ab 6 Monate nach dem Degorgierdatum

**Alkohol:** 12,5 %

**Dosage:** 6 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)



*P. Schlumberger*

GROSSE RESERVE  
CHARDONNAY BRUT

EINE HOMMAGE AN ROBERT SCHLUMBERGER



## DER PIONIER DES ÖSTERREICHISCHEN SCHAUMWEINS.

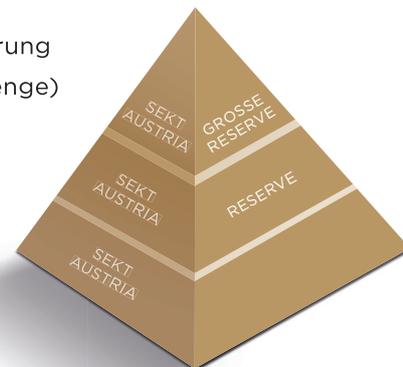
Die Geschichte des Familienunternehmens Schlumberger beginnt mit Robert Alwin Schlumberger, einem Pionier im 19. Jahrhundert, der im Wein- und Schaumweinbereich die österreichischen Standards revolutioniert hat. Nach jahrelanger Arbeit als Kellermeister und Produktionsleiter in Frankreichs ältester Champagnerkellerei „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 36 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](http://www.schlumberger.at)