



P. Schlumberger

GROSSE RESERVE
CHARDONNAY BRUT

EINE HOMMAGE AN ROBERT SCHLUMBERGER



„ 100% handgelesene, österreichische Qualitätstrauben der Rebsorte Chardonnay aus der Gemeinde Poysdorf und 64 Monate Reifezeit auf der Hefe - das ist die GROSSE RESERVE 2017 von Schlumberger. Sie steht für gelebtes Handwerk, höchste Qualität, Regionalität und den Anspruch, das Beste aus 180 Jahren Erfahrung in der Sektherstellung darzustellen. Mit ihr werden Augenblicke zu prickelnden Genussmomenten. Sie steht für pure Lebensfreude - Flasche für Flasche, Glas für Glas.



AURORE JEUDY

Kellermeisterin 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 Flaschengärmethod verarbeitete und auf 4.000 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:

Dieser Chardonnay bringt das Terroir, in dem er reifte, hervorragend zum Ausdruck. Die feine Perlage und der sanfte Gelbton werden untermalt von dezenten Brioche-Noten, einem Hauch Limettenschalen sowie eleganten Hefe- und Holzaromen. Am Gaumen vereinen sich Frische, Süße und Mineralität mit leichtem Jod. Harmonisch, weich und lange im Abgang. Ideal als Speisebegleitung zu Fischgerichten und Risotto.

Herkunft: Sekt Austria Große Reserve

Niederösterreich g.U. (Gemeinde Poysdorf)

Boden: sandiger Lehmboden mit Tonanteil

Riede: Hölzeln

Stockdichte: 3.500 pro Hektar

Ertragsmenge: 5.000 kg pro Hektar

Rebsorte: Chardonnay

Lese: Anfang September 2017

Anbaumethode: mittelhohe Erziehung, Südwesthang

Ausbeute: 50%

Verarbeitung: Ganztraubenpressung

Vergärung & Ausbau: gekühlte Vergärung bei 17°C im Edelstahltank

Lagerung, Reifung & Bâtonnage: auf der Feinhefe im Holzfass

Reife auf der Hefe: 64 Monate

Optimale Trinkreife: ab 6 Monate nach dem Degorgierdatum

Alkohol: 13,0 % vol.

Dosage: Brut (4,5g/l)

Säure: 5,0 g/l



P. Schlumberger

GROSSE RESERVE
CHARDONNAY BRUT

EINE HOMMAGE AN ROBERT SCHLUMBERGER



DER PIONIER DES ÖSTERREICHISCHEN SCHAUMWEINS.

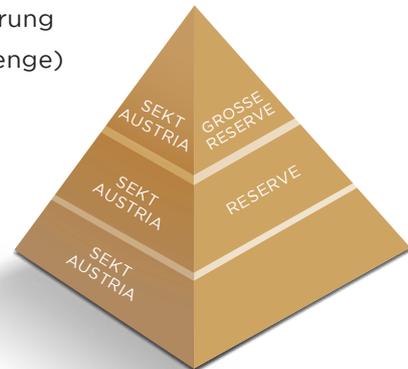
Die Geschichte des Familienunternehmens Schlumberger beginnt mit Robert Alwin Schlumberger, einem Pionier im 19. Jahrhundert, der im Wein- und Schaumweinbereich die österreichischen Standards revolutioniert hat. Nach jahrelanger Arbeit als Kellermeister und Produktionsleiter in Frankreichs ältester Champagnerkellerei „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