

Schlumberger widmet Dr. Otto von Habsburg zum 90. Geburtstag persönliche Jubiläums-Cuvée



Bild zu OTS - Zu Ehren des 90. Geburtstags von Dr. Otto von Habsburg überreichen Familie Underberg und Mag. Josef Karner dem Jubilar seine persönliche Cuvée "Otto von Habsburg". Im Bild v.l.n.r.: Emil Underberg, Hauptaktionär und Stv. Vorsitzender des Aufsichtsrates der Schlumberger AG, Dr. Franz Ruder und seine Gattin Dr. Hubertine Underberg-Ruder, Vorsitzende des Aufsichtsrates der Schlumberger AG, Dr. Otto von Habsburg und Mag. Josef Karner, Vorsitzender des Vorstandes der Schlumberger AG.

Credit: Schlumberger AG

Wien (OTS) - Zu Ehren des 90. Geburtstags von Dr. Otto von Habsburg kreierte die österreichische Sektkellerei Schlumberger eine spezielle "Cuvée Otto von Habsburg". Nach einer Reifezeit von 24 Monaten wurde heute im Rahmen einer Dosageverkostung im Sektkeller des Hauses Schlumberger der Cuvée der allerletzte Schliff gegeben und die ausgewählte Jubiläumscuvée dem Jubilar persönlich überreicht.

"Unsere persönliche Wertschätzung für Dr. Otto von Habsburg sowie die historischen Verbindungen der Firmen Schlumberger und Underberg zum Hause Habsburg ließen die Idee reifen, Dr. Otto von Habsburg anlässlich seines 90. Geburtstags mit einer besonderen, persönlichen Schlumberger "Jubiläums-Cuvée Otto von Habsburg" zu ehren," sagt Mag. Josef Karner, Vorsitzender des Vorstandes der Schlumberger AG.

In einer Verkostung unterschiedlicher Dosagen wurde heute gemeinsam mit Journalisten die Dosage und damit die Geschmacksrichtung für die Schlumberger "Jubiläums-Cuvée Otto von Habsburg" festgelegt. Die Flasche erhält ein eigens gestaltetes, dem Jubilar gewidmetes, Etikett und wird in einer limitierte Menge dem Jubilar, Freunde und Kunden des Hauses Schlumberger überreicht.

Herstellung nach der "Méthode Traditionnelle"

Die Cuvée wurde, wie bei Schlumberger Qualitätsstandard nach der "Méthode Traditionnelle" hergestellt. Bei dieser "Méthode Traditionnelle", früher als "klassische Champagnermethode" bezeichnet, findet die zweite Vergärung in der Flasche statt und die

Hefe wird durch sorgfältiges Rütteln entfernt. Die sorgfältige Selektion ausschließlich österreichischer Grundweine und die Anwendung der "Méthode Traditionnelle" garantieren höchste Bekömmlichkeit. Das Zeichen dafür ist der Kellereipunkt am Flaschenboden.

Historische Verbindungen

Die Schlumberger Wein- und Sektkellerei AG fühlt sich der Tradition stets verpflichtet. Das Haus Schlumberger wurde von Robert Schlumberger, ursprünglich Prokurist des ältesten Champagnerhauses im Reims, 1842 im Österreich gegründet. In Wien wurde die Herstellungsmethode "Méthode Traditionnelle" von ihm vervollkommenet. Im Jahr 1895 wurde Otto Schlumberger, Edler von Goldeck, zum K & K Hoflieferant ernannt. Dr. Robert Schlumberger war in 4. Generation der letzte mit der Firmenleitung beauftragte Nachkomme. Kinderlos suchte er 1973 einen Käufer für sein Unternehmen, den er in der Familie Underberg fand. Im Jahr 1912 wurde auch KR Hubert Underberg von Kaiser Franz Josef zum K & K Kammerlieferanten ernannt.

Bild(er) zu dieser Meldung finden Sie im AOM/Original Bild Service sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

Mag. Josef Karner
Schlumberger AG
Heiligenstädter Str. 43
Tel: 0043/1/3682258/0
<mailto:Josef.karner@schlumberger.at>

*** OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER
VERANTWORTUNG DES AUSENDERS ***

OTS0220 2002-10-29/16:08

291608 Okt 02

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20021029_OTS0220