

## Schlumberger DOM im Dom präsentiert und blind verkostet



(v.l.n.r.) Heinz Reitbauer, Schlumberger Vorstand Eduard Kranebitter und Birgit Reitbauer präsentieren den neuen Schlumberger DOM Jahrgang 2007

Credit: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
Fotograf: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH



(v.l.n.r.) Wolfgang Rosam, Eduard Kranebitter, Angelika Rosam und Toni Faber mit dem "Testsieger" Schlumberger DOM JG 2007

Credit: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
Fotograf: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH



Toni Faber segnet den hauseigenen DOM Sekt von Schlumberger Vorstand Eduard Kranebitter hoch über den Dächern Wiens in der Türmerstube des Stephansdoms

Credit: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
Fotograf: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH



(v.l.n.r.) DOM Botschafter Toni Mörwald, Alexander Quester, Eduard Kranebitter, Eva Mörwald beim Verkosten in der Türmerstube des Stephansdoms

Credit: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
Fotograf: Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH

Utl.: Die österreichische Prestige-Cuvée des hervorragenden Jahrgangs 2007 auf Champagner-Niveau =

Wien (OTS) - Schlumberger, Österreichs traditionsreichste Wein- und Sektkellerei, beschenkt alle Sektliebhaber zum 170-Jahr-Jubiläum mit dem neuen Jahrgang 2007 des DOM TFXT. Dieser wurde namensgerecht im Stephansdom präsentiert. Die Prestige-Cuvée aus den Champagner-Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir des Jahrgangs 2007 wurde mit den renommierten Winzerfamilien Szemes, F.X. Pichler und Tement komponiert und überzeugt mit ausdrucksvoller Frucht und verfeinerter Holznote. Schlumberger DOM gibt es nur in limitierter Flaschenanzahl. Nach der Segnung des "hauseigenen" Produkts durch Dompfarrer Toni Faber überzeugten sich Prominente in der Türmerstube des Stephansdoms - 343 Stufen über Wien - bei einer Vergleichsverkostung mit namhaften Champagnern von der Qualität dieses 100% österreichischen Genusses. Mit dabei unter anderen Alexander Quester, Birgit und Heinz Reitbauer, Wolfgang und Angelika Rosam, Toni und Eva Mörwald, Maria Rauch-Kallat, die Winzer F.X. Pichler, Manfred Tement und Illa Szemes sowie Hausherr Toni Faber und die Schlumberger Vorstände Eduard Kranebitter und Herbert Jagersberger. Als Unterstützung für den Stephansdom wird von den ersten 5.000 verkauften Flaschen des neuen Schlumberger DOM je 1 Euro an das Wiener Wahrzeichen gespendet.

Das Haus Schlumberger steht seit Beginn seines Bestehens vor 170 Jahren für außergewöhnliche Qualität und den Anspruch, Tradition und Innovation auf immer neue Weise zu verbinden und so die Kellereikunst weiter zu perfektionieren. Dies verkörpert insbesondere auch das Projekt Schlumberger DOM TFXT. Zuletzt von Gault Millau als bester Sekt des Jahres ausgezeichnet, erkennen Experten keinen Unterschied zu Champagner. Weinexperte Florian Holzer: "Schlumberger DOM wird nach Champagner-Vorbild vinifiziert, es gibt keinen Unterschied mehr." Der nun präsentierte neue Jahrgang 2007 setzt noch eines drauf.

Zwtl.: Der Vergleich macht Sie sicher

Bei einer Promi-Blindverkostung hoch oben in der Türmerstube des Stephansdoms konnte Schlumberger einmal mehr unter Beweis stellen, dass Premium-Qualität aus Österreich durchaus mit Champagner mithalten kann. Der Fisch-Experte Alexander Quester, Kommunikationsexperte Wolfgang und Angelika Rosam, Haubenkoch Toni Mörwald, Dompfarrer Toni Faber, das Steirereck-Ehepaar Birgit und Heinz Reitbauer, Bundesminister a. D. Maria Rauch-Kallat, Society Lady Andrea Buday, die Winzer F.X. Pichler, Manfred Tement und Illa Szemes sowie die Schlumberger Vorstände Eduard Kranebitter und

Herbert Jagersberger reihten Schlumberger DOM im Blindtest an erster Stelle im direkten Vergleich mit namhaften Champagnern.

Zwtl.: Erlesener Geschmack

Schlumberger DOM TFXT ist die Kreation der drei außergewöhnlichen, über die Grenzen Österreichs hinaus renommierten, Winzerpersönlichkeiten Illa Szemes, F.X. Pichler und Manfred Tement in enger Zusammenarbeit mit dem Haus Schlumberger. Für diese Prestige-Cuvée wählte Schlumberger den hervorragenden Wein-Jahrgang 2007. Das perfekt choreografierte Zusammenspiel von ausschließlich österreichischen Premium-Trauben der Champagner-Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir verleiht Schlumberger DOM seinen unvergleichlichen Geschmack. Die Kraft und Struktur von Pinot Noir ergänzt sich optimal mit der Eleganz und Finesse von Chardonnay. Schlumberger DOM verführt mit einer eleganten, angenehm feinfruchtigen Nase und ausgewogenen Reifearomen, ist animierend frisch, geschmeidig und harmonisch am Gaumen. Seine ausdrucksvolle, noble Frucht - komplex und charmant - erfreut mit sehr schöner Länge. Die verfeinerte Holznote ist elegant in das Geschmacksbild eingebunden. Von höchster Perfektion zeugt schließlich auch sein überaus feines Mousseux.

Zwtl.: Höchste Qualität

Die einzelnen Produktionsschritte von der Weingartenbearbeitung über die sorgfältige Lese zum richtigen Zeitpunkt bis hin zur Lagerung werden im Hause Schlumberger nach höchsten Qualitätsstandards ausgeführt. Diese Hingabe kennzeichnet auch das Entstehen von Schlumberger DOM. Zu seiner Reife wurde er nach der Méthode Traditionnelle im Namen gebenden DOM-Keller geführt, von Hand gerüttelt und mit dem Kellereipunkt signiert. Mindestens 36 Monate lagert die Prestige-Cuvée auf der speziellen Reinzucht-Hefe von Schlumberger. Die Morillon Dosage - für die finale Geschmacksnote verantwortlich - stammt vom Weingut Tement aus der Lage Sulz.

Zwtl.: Limitiert und spendabel

Die hochwertige und in Gold gehaltene Ausstattung von Schlumberger DOM TFXT spiegelt den Ehrgeiz und den Anspruch wider, eine dem Champagner ebenbürtige Kreation zu schaffen. Die Flaschenanzahl ist auf 20.000 limitiert, jede einzelne von ihnen ist von Hand gerüttelt und nummeriert. Schlumberger DOM TFXT ist ausschließlich in der gehobenen Gastronomie und ausgewählten Vinotheken erhältlich.

Schlumberger Chef Eduard Kranebitter kündigte auch für den neuen Jahrgang eine Charity-Aktion zugunsten des Wiener Stephansdoms an: Von den ersten 5.000 verkauften Flaschen des neuen Jahrgangs Schlumberger DOM TFXT 2007 geht je ein Euro an das Wahrzeichen.

Mehr Informationen erhalten Sie unter:

<http://gruppe.schlumberger.at> sowie unter der Telefonnummer +43/1/368 22 58-0

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

Rückfragehinweis:

~

Mag. Benedikt Zacherl, MSc  
Public Relations  
Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
T: +43-1-368 22 58 - 520  
F: +43-1-368 22 58 - 230  
m: +43-664-826 25 96  
[benedikt.zacherl@schlumberger.at](mailto:benedikt.zacherl@schlumberger.at)  
[www.schlumberger.at](http://www.schlumberger.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/6655/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0050 2012-05-09/09:02

090902 Mai 12

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20120509\\_OTS0050](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20120509_OTS0050)