

## Schlumberger bringt den Opernball in Österreichs Wohnzimmer



Opernballorganisatorin Desirée Treichl-Stürgkh,  
Opernballdirektor Dominique Meyer und  
Schlumberger-Vorstand Eduard Kranebitter präsentieren  
stolz die neue Opernball-Cuvée

Credit: Schlumberger  
Fotograf: Schlumberger



Opernball-Cuvée 2014

Credit: Schlumberger  
Fotograf: Schlumberger

Utl.: Die offizielle Opernball-Cuvée und andere Kostbarkeiten machen  
den Wiener Opernball 2014 unvergesslich =

Wien (OTS) - Zu keiner Zeit im Jahr vereinen sich Tradition und  
Moderne, Eleganz und Anmut so harmonisch, als wenn in der Wiener  
Staatsoper der berühmteste Ball Österreichs stattfindet - der  
Opernball. Weit über die Grenzen Österreichs hinaus gilt er als das  
gesellschaftliche Ereignis im jeweils neu beginnenden Jahr. Wie schon  
im letzten Jahr hat sich Österreichs traditionsreichster  
Sekthersteller Schlumberger als offizieller Schaumweinpartner einige  
Besonderheiten einfallen lassen: mit der exklusiven Schlumberger  
Opernball-Cuvée, speziellen Opernball-Häppchen und dem  
Opernball-Drink 2014 bringt Schlumberger den Wiener Opernball auch in  
Österreichs Wohnzimmer.

Zwtl.: Exklusive Opernball-Cuvée

Ein besonderer Abend braucht auch einen besonderen Genuss - so  
dachte man sich bereits 2011, als bei Schlumberger die Idee geboren

wurde, eine eigene Opernball-Sondercuvée zu kreieren. Bereits im darauffolgenden Jahr wurde damit begonnen, ausgewählte Trauben der Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Welschriesling, für die Opernballedition einzulagern, um die Idee in die Tat umzusetzen. Wie bei Schlumberger üblich, wurde ausschließlich bestes österreichisches Traubenmaterial ausgewählt und streng nach der Méthode Traditionnelle verarbeitet.

Bei einer ersten Verkostung mit Opernballorganisatorin Desirée Treichl-Stürgkh und Dominique Meyer, Direktor der Wiener Staatsoper, wusste die Cuvée nicht nur geschmacklich zu überzeugen. Auch beim Design der Flasche hat sich das Haus Schlumberger etwas Besonderes überlegt: Das eigens gestaltete Flaschenetikett mit tanzenden Ballgästen und dem Wiener Opernballlogo verrät auf den ersten Blick, dass es sich dabei um eine Opernball-Sonderedition handelt.

"Der Opernball steht wie nur wenige andere Veranstaltungen für österreichische Tradition, Kultur und Eleganz. Es freut uns außerordentlich, als exklusiver Sekt-Partner Teil dieses kulturellen Highlights sein zu dürfen und den Opernball mit einer eigens dafür geschaffenen Sondercuvée um eine weitere Besonderheit zu bereichern", zeigt sich Eduard Kranebitter voller Vorfreude.

"Mit Schlumberger als der österreichischen Antwort auf Champagner haben wir den idealen Partner für den Opernball gefunden", erläutert Desirée Treichl-Stürgkh, Organisatorin des Opernballs. "Mit außergewöhnlichen Kreationen und dem starken Bekenntnis zu österreichischer Kultur und Tradition entspricht Schlumberger exakt jenen Werten, die wir mit dem Opernball verkörpern wollen."

Was alle Opernballfans und Liebhaber der edlen Genüsse aus dem Hause Schlumberger besonders freuen wird:

Die Sondercuvée wird nicht nur auf dem Opernball ausgeschenkt, sondern ist auch im Handel verfügbar. Sie kann dort bereits im Vorfeld des Opernballabends zur idealen Einstimmung auf diese besondere Nacht erworben werden.

Zwtl.: Edle Opernball-Häppchen für den perfekten Genuss zu Hause

Wenn die Debütantinnen und Debütanten in die Staatsoper einziehen und Prominente aus dem In- und Ausland eine rauschende Ballnacht verbringen, haben es sich Millionen Zuseherinnen und Zuseher zu Hause vor dem Fernseher gemütlich gemacht. Um auch ihnen ein kleines Stück

des Opernballabends zu schenken, hat Schlumberger gemeinsam mit dem beliebten Fernsehkoch Johann Lafer speziell auf die Opernball-Cuvée abgestimmte Häppchen zusammengestellt, die sich jeder ganz einfach daheim selbst zubereiten kann.

Zwtl.: Opernball-Drink 2014 - ein streng gehütetes Geheimnis

Wie schon im Jahr zuvor hat es sich Schlumberger nicht nehmen lassen, in enger Zusammenarbeit mit dem traditionellen Opernball-Catering der Firma Gerstner den offiziellen Opernball-Drink 2014 zu kreieren. Das Rezept ist jedoch noch ein gut gehütetes Geheimnis, das rechtzeitig vor dem Opernball gelüftet wird und jede Österreicherin und jeden Österreicher damit für kurze Zeit in die wunderbare Welt des Opernballs eintauchen lässt.

Presseausendung und weiteres Bildmaterial unter:

<http://www.ots.at/redirect/schlumberger1>

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

~

Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Markus Graser, Schlumberger Wein- und Sektkellerei GmbH  
Tel: +43 664 81 45 901,  
eMail: [markus.graser@schlumberger.at](mailto:markus.graser@schlumberger.at)

~

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

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

OTS0177 2014-01-20/17:46

201746 Jän 14

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseausendung/OTS\\_20140120\\_OTS0177](http://www.ots.at/presseausendung/OTS_20140120_OTS0177)