

Das große Prickeln im MuseumsQuartier



(v.l.n.r.) Mag. Benedikt Zacherl, GF Sektkomitee, Herbert Jagersberger, Vorstand Schlumberger und Vorsitzender des Sektkomitees, Michael Malat, Winzer und Sekthersteller, Laetizia Riedel, Riedel Glas Austria, Dr. Ferdinand Maier, öst. Sektbotschafter, Mag. Wilhelm Klinger, GF Österreich Wein Marketing.

Credit: Markus Wache
Fotograf: Markus Wache



(v.l.n.r.) Mag. Benedikt Zacherl, GF Sektkomitee, Herbert Jagersberger, Vorstand Schlumberger und Vorsitzender des Sektkomitees, Mag. Wilhelm Klinger, GF Österreich Wein Marketing, Michael Malat, Winzer und Sekthersteller.

Credit: Markus Wache
Fotograf: Markus Wache



Herbert Jagersberger, Vorstand Schlumberger und Vorsitzender des Sektkomitees über den frisch gekürten Sektbotschafter Dr. Ferdinand Maier: „Ich bin glücklich, einen so konsequenten Qualitätsfanatiker und Freund der österreichischen Kulinarik an unserer Seite zu wissen. Dr. Maier ist ein idealer Botschafter und Unterstützer für den österreichischen Sekt.“

Credit: Markus Wache
Fotograf: Markus Wache



: Im Rahmen einer festlichen Zeremonie fand die Enthüllung einer Skulptur von Bildhauer Matthias Hammer statt, deren Form in unverwechselbarem Kontext mit dem Öffnen einer Flasche Sekt steht. (v.l.n.r.) Dr. Ferdinand Maier, Herbert Jagersberger, Vorsitzender des Sektkomitees, Michael Malat, Winzer und Sekthersteller, Mag. Wilhelm Klinger, GF Österreich Wein Marketing, Matthias Hammer, Bildhauer.

Credit: Markus Wache
Fotograf: Markus Wache

Wien (OTS) - Neues Sektglas, neuer Botschafter für den österreichischen Sekt, ein neuer Besucherrekord und jede Menge

Highlights. Die Kick-Off Verkostung zum Tag des österreichischen Sekts von Freitag, 21. Oktober stimmt die ausstellenden Sektproduzenten in jeder Hinsicht positiv.

Mehr als 1.500 Besucher wollten es wissen: Was tut sich in der Sektbranche, welche Trends gibt es und welches Insiderwissen sollte man über Sekt haben? 31 der renommiertesten österreichischen Sekthersteller waren beim Kick-Off zur Stelle, reichten ihre besten prickelnden Spezialitäten zur Verkostung - und freuten sich über das rege Interesse an ihren Produkten. Wer sein Wissen vertiefen wollte, hatte die Gelegenheit, an der kommentierten Fachverkostung zum Thema „Sektwerdung und finale Dosage“ teilzunehmen. Diese von Herbert Jagersberger (Schlumberger) und Michael Malat (Weingut Malat) geführte Degustation gab anhand repräsentativer Beispiele Einblicke in sämtliche Schritte der Sektvollendung - vom Grundwein über den Rohsekt bis zum fertigen Produkt.

Zwtl.: Hohe Würden

Ein Grund für die Anziehungskraft des Kick-Offs ist in den abwechslungsreichen und auch immer wieder neuen Programmpunkten zu finden. So wurde dieses Jahr mit Dr. Ferdinand Maier (Obmann Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich) ein gewichtiger Botschafter für den österreichischen Sekt gekürt. Weiters präsentierte Laetizia Riedel das neue Glas für österreichischen Sekt, welches in Zusammenarbeit mit dem österreichischen Sektkomitee entstand. Auch der Kunst galt besondere Beachtung. Im Rahmen einer festlichen Zeremonie fand die Enthüllung einer Skulptur von Bildhauer Matthias Hammer statt, deren Form in unverwechselbarem Kontext mit dem Öffnen einer Flasche Sekt steht.

Zwtl.: Brut Nature zu Schnecken

Inmitten des Entdeckungs-Parcours der besten heimischen Sekthersteller bot die „Sparkling Food Pairing Lounge“ des Magazins A la Carte Anleitungen für geschmackliche Beziehungsmöglichkeiten. Hier gaben ausgewählte Hersteller lukullischer Spezialitäten Empfehlungen für den passenden Sekt zu ihren Produkten. Die Wiener Schneckenmanufaktur Gugumuck stellte etwa Schlumberger Brut Nature dem Brut Rosé von Fred Loimer gegenüber.

Thum Schinken fand Jurtschitsch Brut Nature, Josef Dockner Brut Rosé und Bründlmayer Brut Rosé ideal zu Wiener Beinschinken und Mangalitzza

Schinken. Die Bäckerei Öfferl wiederum lud ein, Langmann Schilcher Sekt Extra Brut, Mathias Schödl Blanc de Noirs und Weingut Stift Klosterneuburg Mathäi zu ihren Brotfinessen zu probieren. Im Bio Feigehof bewies man viel Fingerspitzengefühl mit der Kombination von Kästeburg Traminer, Malat Brut und Steininger Sauvignon Blanc zu den facettenreichen Feigenspezialitäten. Und Ziegenliebe Ziegenkäse hat sich ganz eindeutig in Zantho Brut Rosè, Szigeti, Traminer Brut Söllneräcker und Harkamp, Gelber Muskateller Brut verliebt.

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

~

Rückfragehinweis:

Dagmar Gross
+43 1 2362664
werk@grosswerk.com

Mag. Benedikt Zacherl
Österreichisches Sektkomitee
+43 (0)664 / 826 25 96
info@oesterreichsekt.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/16113/aom>

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

OTS0227 2016-10-21/17:26

211726 Okt 16

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20161021_OTS0227