



*Schlumberger*<sup>®</sup>  
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

758061 A026

**A026er Schlumberger Rosé Brut 2026 Spring Edition Méthode Traditionnelle**

**SEKT**

**Schlumberger Sektkellerei**

| Bulletpoints      | Name                         | Beschreibung                                                           |
|-------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
|                   | Emotionalisierung            | Rosé-Prickeln für besondere Momente                                    |
|                   | Geschmacksrichtung           | brut                                                                   |
|                   | Leitaromen                   | Johannisbeere, Waldbeeren, rote Früchte, Pfingstrose, feine Röstaromen |
|                   | Speise oder Anlassempfehlung | Aperitif, gegrillter Lachs, asiatische Küche, Schokoladenfondue        |
| <b>Farbe</b>      | ROSÉ                         |                                                                        |
| <b>Alkohol</b>    | 12 % vol.                    |                                                                        |
| <b>Verschluss</b> | SEKTKORKEN                   |                                                                        |
| <b>Enthält:</b>   | Sulfite                      |                                                                        |

Brut-Rosé aus Österreich: rote Beeren, feine Perlage, elegant trocken – ideal als Aperitif oder zu Lachs & Asia-Küche.

Schlumberger Rosé Brut steht für stilvolles Prickeln nach traditioneller Flaschengärung – ein Klassiker für viele Anlässe. Im Glas leuchtet er korallenrosa, in der Nase treffen Johannisbeeren und Waldbeeren auf florale Anklänge wie Pfingstrose sowie eine dezente Rösnote. Am Gaumen zeigt er sich trocken, offen und elegant: feine Perlage, rote Frucht, klare Struktur und ein sauberes Finale. Gut gekühlt servieren und gerne im Weinglas einschenken, damit sich das Aromenspiel entfalten kann. Als Aperitif macht er ebenso Freude wie als Essensbegleiter zu gegrilltem Lachs, japanisch-asiatischer Küche oder als spannender Kontrast zu einem Schokoladenfondue.

**Land** **Österreich**  
Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden, er wird von Weinkennern geschätzt und von Journalisten gelobt und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder.

**Erzeuger** **Schlumberger Sektkellerei**  
Der 1814 in Stuttgart geborene Schwabe Robert Schlumberger begegnete auf einer Rheinfahrt seiner späteren Frau Sophie, gab seine Stelle in Reims auf und begann schon 1842 in Wien seine in der Champagne erworbenen Kenntnisse im eigenen Betrieb umzusetzen. Der Erfolg ließ nicht auf sich warten. Für seine Verdienste in der Weinbereitung wurde er sogar vom Kaiser in den Adelsstand erhoben.

**Rebsorten**  
0%      Blaufränkisch

**Zutaten**

Stand 27.07.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de