



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

759022 2018

**2018er Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve Méthode Traditionnelle**

**SEKT RESERVE**

**Schlumberger Sektkellerei**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Reserve-Genuss mit Pinot-Noir-Tiefe
	Leitaromen	Walderdbeere, Himbeere, Brioche, Röstaromen, mineralische Nuancen
	Speise oder Anlassempfehlung	Geräucherte Forelle, Schalentiere, Meeresfrüchte, nussig-schokoladige Desserts
<b>Farbe</b>	ROSÉ	
<b>Alkohol</b>	12 % vol.	
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Jahrgangs-Sekt aus 100 Prozent Pinot Noir: Beeren, Brioche, feine Perlage – elegant und lang, ideal zu Schalentieren oder Forelle.

Der Schlumberger Pinot Noir Reserve Brut ist ein Jahrgangssekt mit klarer Handschrift: 100% Pinot Noir, traditionell in der Flasche vergoren und auf Reife ausgelegt. Im Glas zeigt er sich lachsrosa mit feinen Reflexen und einer anhaltenden Perlage. In der Nase verbinden sich Walderdbeere und Himbeere mit Brioche- und dezenten Röstaromen. Am Gaumen wirkt er elegant und vielschichtig, mit mineralischem Zug, saftiger Frucht und einem langen Finale. Für den besten Genuss gut gekühlt im Weinglas servieren. Kulinarisch passt er hervorragend zu geräucherter Forelle, Schalentieren und Meeresfrüchten – oder als spannender Partner zu nussig-schokoladigen Desserts.

**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.

**Klassifikation** **Österreichischer Sekt Reserve**  
Die Auszeichnung "RESERVE" bekommt nur der österreichische Sekt, der strenge Standards einhält: 100% Trauben aus einem Bundesland und 100% Flaschengärung über 18 Monate.

**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**  
100% Pinot Noir

<b>Bewertung</b>	<b>Bewerter</b>	<b>Bemerkung</b>
93 Punkte	Falstaff	Juni 2025

**Zutaten** Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (SCHWEFELDIOXID), Säureregulatoren (Weinsäure), Fülldosage, Versanddosage.

Stand 17.04.26. 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