

WEINGUT ROBERT SCHLUMBERGER

2250 Bad Vöslau, Hans-Haderer-Gasse 8

T: 01/368 68 92, F: DW 230

services@schlumberger.at

www.schlumberger.at

KELLERMEISTER: Herbert Jagersberger

ANSPRECHPARTNER: Werner Hochenberger

ANZAHL/FLASCHEN: 20.000 (100 % rot) HEKTAR: 9,5

VERKOSTUNG: nein AB-HOF-VERKAUF: ja

ANDERE PRODUKTE IM VERKAUF: Sekt

VEREINSZUGEHÖRIGKEIT: Tu Felix Austria

MESSEN: VieVinum, ProWein



Vor 160 Jahren entschloss sich Robert Schlumberger, der schon in jungen Jahren als Prokurist des ältesten Champagnerhauses in Reims gearbeitet hatte, den Schaumwein nach der Méthode Champenoise auch in der Habsburgermonarchie zu erzeugen. Noch heute ist die Sektmarke Schlumberger Österreichs erfolgreichster und bekanntester Spitzenschaumwein.

Schlumberger erkannte aber auch das Potenzial der stillen Rotweine aus seinen Weingärten in Bad Vöslau. Er entwickelte bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts einen roten Markenwein namens »Vöslauer Gold-eck«, der überaus erfolgreich in alle Welt exportiert wurde. Neben den ortsüblichen Sorten Blaufränkisch und Portugieser wurden die Bordelaiser Edelsorten Cabernet und Merlot ausgepflanzt. Die hier gekelternen Weine wurden am Hof der englischen Königin Victoria ebenso getrunken wie in New York oder in Indien. Diese traditionsreichen Rotweine sind ebenso wie die bekannten Sektmarken ein Stück österreichischer Weinkultur. In den letzten Jahren ist ein klarer Aufwärtstrend bei den Schlumberger-Rotweinen unübersehbar: Der 2000er »Privatkeller« wurde beim »Hamburger Weinsalon« 2003 mit einem »Grand Prix d'Honneur« ausgezeichnet. Leider wurde der Jahrgang 2007 durch heftige Hagelstürme zu 90 Prozent zerstört.

92 Schlumberger Privatkeller 2006 CS/ME

13,5 Vol.%, NK, Barrique, 20.000, extratrocken, €€€

Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer Kern, zart unterockert, dezenter Wasserrand. Einladendes dunkles Beerenkonfit, ein Hauch von Nougat und Kakao, Orangenzesten, attraktives Bukett, zart mit Cassis unterlegt. Saftig, gute Komplexität, frisches Waldbeerenkonfit, zarter Nougat, feiner Säurebogen, Brombeerenkonfitüre, feine tabakige Nuancen im Nachhall, eleganter Speisenbegleiter mit gutem Zukunftspotenzial.

(90-92) Schlumberger Privatkeller 2008 CS/ME

14 Vol.%, NK, Barrique, 20.000, extratrocken, €€€

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Intensive schwarze Beerenfrucht, frische Weichseln, feine Edelholzanklänge, zart nach Dörrobst. Stoffig, feines Brombeerenkonfit, gut ingetrierte Tannine, lebendig, reife Kirschenfrucht im Abgang, mineralischer Nachhall.