



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 Weinärten 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 gekelterten 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, dafür zeigen die Fassproben des 2009ers vielversprechende Ansätze.

90 Schlumberger Privatkeller 2008 CS/ME

14 Vol.%, NK, Barrique, 20.000, extratrocken, €€€
 Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, ganz zarter Wasserrand. Zart blättrig unterlegte dunkle Beerenfrucht, etwas Cassis, mineralisch, dezente Holzwürze. Am Gaumen straff, mittlere Komplexität, dezente Edelschokonote, im Abgang noch straff, zeigt einen festen Kern, Kirschenkonfit im Nachhall, braucht noch weitere Flaschenreife, adstringente Holzanklänge im Abgang. Ein strammer Speisenbegleiter, gutes Entwicklungspotenzial.