



WEINGUT ROBERT SCHLUMBERGER

2540 Bad Vöslau, Hans-Haderer-Gasse 8

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

services@schlumberger.at

www.privatkeller.at

KELLERMEISTER: Herbert Jagersberger

ANSPRECHPARTNER: Peter Permann

ANZAHL/FLASCHEN: 20.000 (100 % rot) wHEKTAR: 9

AB-HOF-VERKAUF: ja

ANDERE PRODUKTE IM VERKAUF: Sekt

VEREINSZUGEHÖRIGKEIT: Tu felix Austria

MESSEN: VieVinum, ProWein



Nur wenige Kilometer südlich von Wien, nahe Baden und Sooß, liegt an den Südosthängen des Harzbergs Bad Vöslau, das Zentrum des Weinbaugebietes Thermenregion. Auf knapp 150 Hektar Anbaufläche wachsen überwiegend Rotweine, denen das Gebiet seinen Ruf verdankt. Das Weingut Robert Schlumberger zählt mit seiner 170-jährigen Geschichte zu den traditionsreichsten in Österreich. Die Familie Schlumberger hat nicht nur das Champagner-Verfahren nach Österreich gebracht, sondern war auch Pionier im Rotweinanbau. Robert Schlumberger war der Erste, der die großen Bordelaiser Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot in Österreich kultivierte. Die bereits in der Monarchie eingeführte Marke »Privatkeller« zählte seinerzeit zur Spitze der österreichischen Weinelite und wurden damals wie heute aus diesen französischen Edelrebsorten gekeltert. Das mehrfach ausgezeichnete Produkt machte die Namen Schlumberger und Vöslau in der ganzen Welt bekannt. So wurden die hier gekelterten Weine am Hof der englischen Königin ebenso getrunken wie in New York oder Indien. In den letzten Jahren konnte Schlumberger die Qualität des »Privatkeller« kontinuierlich weiter steigern und auch bei nationalen wie internationalen Bewertungen hervorragend abschneiden. Als Beispiel seien hier die 93 Falstaff-Punkte für den Schlumberger »Privatkeller« Jahrgang 2009 oder auch die Aufnahme in den »SALON Österreich Wein« genannt.

93 Schlumberger Privatkeller 2011

14,3 Vol.%, NK, Barrique, 19.000, extratrocken, €€€€
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zartem Nougattouch unterlegte reife Herzkirschenfrucht, feine Kräuterwürze, rotes Waldbeerkonfit klingt an. Saftig, elegante Textur, angenehme Extraktsüße, samtige Tannine, reife dunkle Frucht im Nachhall, mineralisch, feine salzige Nuancen im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit gutem Entwicklungspotenzial.