



*Kick Off*  
*am 21. Oktober*

## **Prickelnde Wochen in der Gastronomie!**

### **Österreichischen Sekt erleben...**

**10. – 30. Oktober 2016**

**In Österreichs Gastronomie prickelt es...**

**Von 10. - 30. Oktober verführt und belebt Österreichischer Sekt den Gaumen der Gäste in den heimischen Restaurants und bei den Sekt-Erzeugern selbst.**

**Österreichs Gastronomie feiert der Tag des Österreichischen Sekts, die "Prickelnden WOCHEN" laden ein zum kulinarischen Genuss!**

**Top-Gastronomen im ganzen Land, von Wien bis Tirol, inszenieren die Vielfalt des Österreichischen Sekts mit Sekt-Menüs, Sekt-Verkostungen und prickelnden Events.**

**Mit zahlreichen Veranstaltungen landauf, landab wird dem österreichischen Sekt die wohl verdiente Bühne geboten.**

**Feinschmecker und Sekt-Liebhaber erleben so die feinen Sektspezialitäten, deren Spektrum aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen und raren Lagensekten reichlich geschmackliche Abwechslung bietet.**

**Mit Spannung wird demnächst der erste Vertreter der neuen dreistufigen Qualitätspyramide erwartet:**

- **Stufe 1 - der Österreichische Sekt geschützten Ursprungs - KLASSIK!**

**Die Stufe „Klassik“ definiert strenge Mindestanforderungen und garantiert vor allem die Herkunft der Trauben aus einem Bundesland, eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten und eine staatlich geprüfte Qualität.**

**Mit der dreistufigen Qualitätspyramide wird nun die Qualität von österreichischem Sekt im wahrsten Sinne des Wortes, auf die Spitze getrieben!**

Die **Blaue Gans in Weiden** verwöhnt die Gäste mit einem **Glas Sekt aus der raren Magnum**, im **Golfclub Salzkammergut** dreht der Golfer beschwingt seine Runden mit einem Glas Sekt, **das Hauben-Restaurant Donauturm** lädt ein zu höchster prickelnder Gastlichkeit, landauf, landab vom **Weinhaus Arit in Hernals** bis zum **Posthotel Achenkirch** laden Top-Gastronomen zu Sekt-Verkostungen und Sektmenüs.

Die **K.u.K. Hoflieferanten** verwöhnen die Gäste mit Spezialitäten von Brut Nature bis Blanc de Noir in der Schlumberger Boutique & Bar, inklusive einer spektakulären Sabrier-Vorführung, das Öffnen der Flaschen mit dem Säbel.

In der **Sektkellerei Kattus** erklärt Kellermeister Herbert Pratsch persönlich die Entstehung des Schaumweins, und in den „Schlumberger Kellerwelten“ öffnen sich die Kellerpforten, neben Sabrier-Vorführung zeigen die **Maitre Chocolatier aus dem Hause Lindt/Hofbauer** die Entstehung der Marc de Schlumberger Praline.

In **Gols** feiert die **Sektkellerei Szigeti** bei einem Sektfrühstück mit Sektwürsten, prickelnden Sekt-Spezialitäten und Musik, in **Poysdorf** lockt die Sektverkostung von **Sektproduzierenden Winzern** zahlreiche Besucher in die Schlumberger Sektwelt in der Poysdorfer Gstetten, in der **LOISIUM WeinerlebnisWelt und Vinothek** knallen die Korken, das **Private Sekt Tasting im 10er Haus in Langenlois** wird von Sektpionier Karl Steininger persönlich geführt, und viel rauschendes Vergnügen bietet auch das **Sekt.Wochenende im Loisium Wine& Spa Resort**.

Sekt aus Österreich ist der perfekte Begleiter für alle schönen Momente des Lebens, und ist als prickelnde Ergänzung auch ein idealer Speisenbegleiter durch ein ganzes Menü!

Österreichischer Sekt hat sich in den letzten Jahren sehr gut und erfreulich entwickelt. Immer mehr Hersteller bringen Vielfalt und gute Qualität hervor. Das ist ein Grund zum Feiern!

Auftakt der heurigen Sekt-Hochsaison ist bereits zum siebenten Mal der „Tag des Österreichischen Sekts“ am 22. Oktober. Offene Kellertüren bei den Sekt-Erzeugern und Sekt-Winzern im ganzen Land, so erlebt der Gast hautnah einen spannenden Einblick hinter die Kulissen der Kellerwelten, in die Geheimnisse der Sekt-Erzeugung. Es prickelt und sprudelt landab, landauf...

Die Idee ist, das Thema „Tag des Österreichischen Sekts“ im Oktober auszuweiten und auch in der Gastronomie in ganz Österreich für den Gast mit speziellen prickelnden und kulinarischen Schwerpunkten erlebbar zu machen.

**Die „SEKT-Saison“ ist eröffnet, wir laden Sie herzlich ein, sich selbst ein prickelndes Bild von der Vielfalt des Österreichischen Sekts zu machen!**

Das prickelnde Programm finden Sie unter: [www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at)

**Presse-Infos:**

Wein & Presse

DS Isa Svec

[weinerlebnis@wein-presse.at](mailto:weinerlebnis@wein-presse.at)

Tel: 0676/440 14 00

Mit freundlichen Grüßen

**Benedikt Zacherl**

Österreichisches Sektkomitee

Mag. Benedikt Zacherl

Geschäftsführer

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien

M +43 664 826 25 96

[info@oesterreichsekt.at](mailto:info@oesterreichsekt.at)



*Kick Off*  
am 21. Oktober