

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schlumberger Gruner Veltliner Brut Klassik
Vinícola	Schlumberger
Safra	N.V.
País	Áustria
Região	blend de uvas de distintas regiões PDO
Tipo	espumante
Castas	100% Grüner Veltliner
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 24 meses em contato com as leveduras
Temperatura de Serviço	4° a 6°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Schlumberger é o produtor mais antigo de espumantes da Áustria. De fato, Robert Alwin Schlumberger elaborou o primeiro “Sekt” — nome local para o espumante — em 1842, depois de trabalhar como *chef de cave* na renomada *maison* de Champagne **Ruinart**.

Alguns anos depois teve seu espumante servido para a Rainha Victoria em uma exposição em Londres. A notícia correu e logo Schlumberger virou preferência da realeza também em seu país de origem, tornando-se o **fornecedor oficial da corte imperial austro-húngara**. São quase 300 anos de excelência na produção de Sekt.

O rótulo que apresentamos hoje é um Klassik, a primeira de categoria séria de qualidade dos espumantes austríacos. É elaborado pelo método tradicional, com um estágio mínimo de 24 meses sobre as borras. A variedade que lhe dá origem — Grüner Veltliner (carinhosamente apelidada pelos locais de *gru-vee*) — é a casta mais importante do país.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com perlage fino e duradouro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

maçã verde, casca de pão e algumas especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exibe um frescor digno de nota, com excelente amplitude e intensidade de sabor; novamente traz notas de maçã (mais madura na boca que no aroma), com toques autolíticos

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

lagosta, ostras defumadas, queijos de média maturação, massa ao molho bechamel e risotos leves



CULINÁRIA