



Wien, im Mai 2022

So typisch ist Sekt Austria!

Einladung zur Masterclass auf der VieVinum 2022

Österreichischer Sekt befindet sich im Aufwind und zählt aktuell zu den großen Trends – beflügelt durch die steigende Zahl an Sektherstellern, deren erstklassige Produkte sowie eine zunehmende internationale Aufmerksamkeit.

Moderiert von den beiden internationalen Top-Speakers Heidi Mäkinen MW und Sascha Speicher, Meininger Verlag, widmet sich diese Masterclass auf der VieVinum den typischen Charakteren von Sekt Austria entlang der neuen Sektpyramide.

Dynamische Entwicklung

2015 wurde mit der Schaffung einer dreistufigen Sektpyramide in Verbindung mit der Herkunftsbezeichnung „geschützter Ursprung“ (g.U.) ein neues Kapitel für den österreichischen Sekt aufgeschlagen. Die allgemeine Dynamik hat den nächsten Schritt beschleunigt, seit Ende Jänner 2022 gilt für Österreichischen Sekt geschützten Ursprungs die Bezeichnung SEKT AUSTRIA und umfasst die drei Kategorien Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve.

Erfahren Sie von österreichischen Produzenten aus erster Hand, was es über die neu geschaffene Herkunftsbezeichnung zu wissen gibt und verkosten Sie gemeinsam mit Heidi Mäkinen MW und Sascha Speicher, Meininger Verlag, jene drei Haupt-Charakteristika, welche im Rahmen der Sektpyramide typisch für Sekt Austria sind:

- typisch österreichisch
- typisch „Rosé“
- typisch burgundisch

MASTERCLASS AUF DER VIEVINUM 2022

Eine Herkunft, drei Kategorien – So typisch ist Sekt Austria

Datum: Montag, 23. Mai 2022

Beginn: 9:30 Uhr

Ort: Schatzkammersaal/Wiener Hofburg

Sprache: Deutsch & Englisch

Anmeldung erforderlich: info@oesterreichsekt.at

Die Eintrittskarte zur VieVinum berechtigt zur kostenlosen Teilnahme an dieser Veranstaltung.
www.vievinum.at

Kontakt

Österreichisches Sektkomitee

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien | +43 676 319 31 89

info@oesterreichsekt.at | www.oesterreichsekt.at

Pressekontakt

Dagmar Gross | grosswerk public relations & art promotion

Liniengasse 20/6 | 1060 Wien | +43 1 236 26 64

werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com