

*Sekt-Genuss auf die Spitze getrieben.*

SEKT AUSTRIA  
GROSSE RESERVE

SEKT AUSTRIA  
RESERVE

SEKT AUSTRIA

**SEKT AUSTRIA.**

GESCHÜTZTER URSPRUNG. GEPRÜFTE QUALITÄT.

[www.oesterreichsekt.at](http://www.oesterreichsekt.at)



---

PRESSEMAPPE 2022



Agenda:

1. IT'S SEKT O'CLOCK – DIE SEKT-HOCHSAISON KANN BEGINNEN
2. DIE SEKTHERSTELLER BEI IT'S SEKT O'CLOCK
3. „MICH MUSS MAN NICHT MEHR ÜBERZEUGEN!“ – WOLFGANG ROSAM IST NEUER SEKT AUSTRIA-BOTSCHAFTER
4. DER KREIS DER SEKT AUSTRIA-BOTSCHAFTER:INNEN
5. DER SEKTJAHRGANG 2022
6. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS
7. EINE SEKTFLASCHE WIRD EIN PESTOGLAS WIRD EINE SEKTFLASCHE – ERFOLGREICHE KREISLAUFWIRTSCHAFT SEIT UBER 40 JAHREN
8. ÖSTERREICHISCHER SEKT WIRD ZU „SEKT AUSTRIA“
9. SEKT AUSTRIA – DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS
10. DIE SEKT AUSTRIA-PYRAMIDE:  
GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT
11. DREI KATEGORIEN FÜR SEKT AUSTRIA  
SEKT AUSTRIA  
SEKT AUSTRIA RESERVE  
SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE
12. DIE WICHTIGSTEN BEZEICHNUNGEN FÜR SCHAUMWEIN  
HÖHE DER DOSAGE  
EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN
13. DAS SEKT AUSTRIA-GLAS
14. SEKT AUSTRIA BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE
15. SEKT AUSTRIA – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSSES
16. GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART
17. DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE
18. SPONSOREN & PARTNER
19. KONTAKT



## **1. „IT'S SEKT O'CLOCK“ – DIE SEKT AUSTRIA-HOCHSAISON KANN BEGINNEN**

Neuer Name, neuer Auftritt und neue Lebendigkeit: Mit ihrem Veranstaltungsformat „It's Sekt o'clock“ haben die österreichischen Sekthersteller am Montag, den 17. Oktober den Startschuss in die diesjährige Sekt-Hochsaison gemacht und mit dem Mix aus anspruchsvoller Fachverkostung und entspanntem After Work auch eine neue Zeitrechnung für den Genuss von Sekt Austria eingeleitet. Besondere Unterstützung für das rot-weiß-rote Prickeln gibt es nun auch von Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam, der zum Sekt Austria-Botschafter 2022 ernannt wurde.

Bereits ab dem frühen Nachmittag konnten sich Fachbesucher durch die prickelnde Bandbreite von Sekt Austria und österreichischem Sekt kosten. Mit 32 Herstellern war das Angebot so vielfältig wie nie zuvor und umfasste die großen etablierten Namen des Landes ebenso wie zahlreiche Newcomer. Als besonderes Highlight dieser Veranstaltung stellten sich vier Top-Sommelières und -Sommeliers bei einem Wettkampf um die beste Speisen-Sekt-Kombination dem Voting der Fachbesucher. Michèle Metz (Döllerer, Golling), Johann Artner (Tantris, München), Roman Bolschetz (Hafnerbar, Wieselburg) und Günther Meindl (Der Berghof, Lech am Arlberg) übernahmen dabei aus einem Vier-Gang-Menü die Patronanz über eine Speise und empfahlen dazu den ihrer Meinung nach am besten dazu passenden Sekt Austria. Dabei zeigt sich erneut, dass Prickelndes auch mit Bodenständigem wie einem Erdäpfel-Kraut-Strudel oder einem Hühnchen al Mattone (vom Grill) Begeisterung am Gaumen bringen kann.

Applaus für Sprenger und Großbauer

Für private Sektliebhaber:innen schlug ab 17:30 Uhr die Stunde des prickelnden After-Work-Clubbing mit großer Sekt Austria Bar sowie Live-Cooking mit Vier-Gang-Menü als Kostproben und Live-Musik. Den ersten großen Applaus holte sich die viertalentierte Schauspielerin und Sekt Austria-Botschafterin Kristina Sprenger, welche mit Chansons von Hildegard Knef den Auftakt machte. Und während sich die Besucher an der Sekt Austria Bar delectierten und sich auf die Suche nach der besten Speisen-Sekt-Kombination machten, brachte die Kultband The Bad Powells mitreißende Partystimmung unter die genießenden Besucher:innen. Weiteren großen Applaus gab es schließlich für Sekt Austria-Botschafterin Maria Großbauer, als diese gemeinsam mit The Bad Powells höchst anregende Kostproben aus ihrem Repertoire als Saxophonistin gab.



Sekt Austria hat einen neuen Botschafter

Zu den Höhepunkten der Veranstaltung zählte die Ernennung von Falstaff-Herausgeber Wolfgang Rosam zum neuen Sekt Austria-Botschafter. Im Rahmen einer feierlichen Zeremonie wurde er in sein neues Ehrenamt eingeführt und übernahm dabei die Staffel von Intendantin und Schauspielerin Kristina Sprenger. Wolfgang Rosam zu seiner neuen Aufgabe als Sekt Austria-Botschafter: „Es ist mir eine große Ehre, für ein Jahr der Sektbotschafter unseres Landes sein zu dürfen! Mich muss man nicht mehr überzeugen, aber ich verspreche, dass ich viel tun werde – auch mit unseren Falstaff Magazinen, mit denen wir ja Marktführer in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind und auch mit einer englischen Ausgabe den internationalen Markt betreuen – um viele neue Freunde des österreichischen Sekts zu gewinnen. Das ist eine besonders schöne Aufgabe, die ich mit größter Freude erfüllen werde!“



## 2. DIE SEKTHERSTELLER BEI IT'S SEKT O'CLOCK

A-Nobis Sektkellerei Norbert Szigeti

[a-nobis.at](http://a-nobis.at)

Weingut Bründlmayer

[bruendlmayer.at](http://bruendlmayer.at)

Weingut Buchegger

[buchegger.at](http://buchegger.at)

Erzherzog Johann Weine

[erzherzog.shop](http://erzherzog.shop)

Weingut Fuhrgassl-Huber

[fuhrgassl-huber.at](http://fuhrgassl-huber.at)

Schloss Gobelsburg

[gobelsburg.at](http://gobelsburg.at)

Weingut Gollenz

[dergollenz.at](http://dergollenz.at)

Graf Hardegg

[guthardegg.at](http://guthardegg.at)

Weingut Hannes & Petra Harkamp

[harkamp.at](http://harkamp.at)

Weingut Hirschmugl Domaene am  
Seggauberg

[hirschmugl-domaene.at](http://hirschmugl-domaene.at)

Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat

[christinahugl.at](http://christinahugl.at)

Weingut Jurtschitsch

[jurtschitsch.com](http://jurtschitsch.com)

Kultur Weingut Kästenburg

[kaestenburg.at](http://kaestenburg.at)

Johann Kattus Sektkellerei

[kattus.at](http://kattus.at)

Weingut Krispel

[krispel.at](http://krispel.at)

Landesweingüter Niederösterreich

[noe-landesweingueter.at](http://noe-landesweingueter.at)

Weingut Langmann

[weingut-langmann.at](http://weingut-langmann.at)

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

[hofkellerei.at](http://hofkellerei.at)

Weingut Loimer

[loimer.at](http://loimer.at)

Weingut Malat

[malat.at](http://malat.at)

Schlossweingut Souveräner Malteser Ritterorden

[schlossweingut-malteser-ritterorden.at](http://schlossweingut-malteser-ritterorden.at)

Weingut Mayer am Pfarrplatz

[weingut-mayer-am.pfarrplatz.at](http://weingut-mayer-am.pfarrplatz.at)

Weingut Polz

[weingutpolz.at](http://weingutpolz.at)

Weingut F. u. S. Regele

[regele.com](http://regele.com)

Schlumberger Wein- und Sektkellerei

[schlumberger.at](http://schlumberger.at)

Weingut Steininger

[weingut-steininger.at](http://weingut-steininger.at)

Weingut Stift Klosterneuburg

[stift-klosterneuburg.at](http://stift-klosterneuburg.at)

Sektkellerei Szigeti GmbH

[szigeti.at](http://szigeti.at)

Weingut Johann Topf

[weingut-topf.at](http://weingut-topf.at)

Vino Versum Poysdorf

[vinoversum.at](http://vinoversum.at)

Weinviertler Sektmanufaktur

[weinviertlersekt.at](http://weinviertlersekt.at)

Weingut Zuschmann-Schöfmann

[zuschmann.at](http://zuschmann.at)



### **3. „MICH MUSS MAN NICHT MEHR ÜBERZEUGEN!“ – WOLFGANG ROSAM IST NEUER SEKT AUSTRIA-BOTSCHAFTER**

„Champagner und Sekt boomen wie noch nie! Das ist gut so, in furchtbaren Zeiten wie diesen. Denn die schönsten Perlen der Welt geben uns Freude, Optimismus, zumindest für einige Augenblicke und sind obendrein noch ein fantastischer Genuss. Ich liebe Sekt! Vor allem, wenn er aus Österreich kommt. Denn wir haben in den letzten 15 Jahren eine unfassbare Entwicklung in puncto Qualität und internationalem Niveau gemacht. Sekt aus Österreich zählt für mich zur absoluten Weltspitze unter allen Schaumweinen.

Dennoch wissen das noch nicht alle! Es gilt, in den nächsten Jahren noch viele heimische Konsumenten und Liebhaber des perlenden Genusses davon zu überzeugen.“



#### **4. DER KREIS DER BOTSCHAFTER FÜR SEKT AUSTRIA**

Seit 2016 bittet das Österreichische Sektkomitee jedes Jahr eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens mit besonderer Affinität zu Genuss und Kultur, das Amt der Sektbotschaft zu übernehmen.

2021: WOLFGANG ROSAM

Herausgeber Falstaff Magazin

Motivation: „Es ist mir daher eine große Ehre, für ein Jahr der Sektbotschafter unseres Landes sein zu dürfen! Mich muss man nicht mehr überzeugen, aber ich verspreche, dass ich viel tun werde – auch mit unseren Falstaff Magazinen, mit denen wir ja Marktführer in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind und auch mit einer englischen Ausgabe den internationalen Markt betreuen – um viele neue Freunde des österreichischen Sektes zu gewinnen. Das ist eine besonders schöne Aufgabe, die ich mit größter Freude erfüllen werde.“

2021: KRISTINA SPRENGER

Intendantin und Schauspielerin

Motivation: „Das Prickeln im Leben – für mich steht österreichischer Sekt für Qualität, Leidenschaft und Genuss! Eine schöne, neue Aufgabe und eine sehr angenehme!“

2020: HERBERT PROHASKA

Fußballlegende

Motivation: „Österreichischer Wein und Sekt – wovon man selbst überzeugt ist, dafür kann man gut Botschafter sein!“

2019: MARIA GROSSBAUER

Abgeordnete zum Nationalrat und Opernballorganisatorin a. D.

Motivation: „Pure Freude – an der Qualität, an der Leichtigkeit, an den Menschen, mit denen man diesen Moment teilt – das ist ein Glas österreichischer Sekt für mich! Als Botschafterin möchte ich andere Menschen mit dieser Freude anstecken!“



2018: KARL HOHENLOHE

Herausgeber des Gault&Millau

Motivation: „Wir von Gault&Millau wünschen uns neben gesteigerter Qualität auch ein gesteigertes Bewusstsein für Lebensmittel. Die Initiativen des Österreichischen Sektkomitees der vergangenen Jahre bringen dies auf den Punkt oder besser in die Pyramide. Eine Bewertung wie auch eine Bewerbung von gehobener österreichischer Sektkultur in der Gastronomie ist denkbar und wünschenswert.“

2017: DR. PETRA STOLBA

Kabinettschefin Dr. Othmar Karas, Erster Vizepräsident des Europäischen Parlaments, Geschäftsführerin der Österreich Werbung a. D.:

Motivation: „Ich komme viel herum und weiß: Österreichischer Sekt bekommt mehr und mehr internationale Reputation. Österreich wird immer mit einzigartiger Gastfreundschaft, aber auch ausgezeichneter Kulinarik verbunden. Und die heimischen Sektproduzenten fördern dieses Image ganz kräftig! Da macht es natürlich sehr viel Spaß, als engagierte Sektbotschafterin die Fahne hochzuhalten für unsere prickelnden Produkte.“

2016: DR. FERDINAND MAIER

Obmann des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich a. D. und Abg. z. NR a. D.

Motivation: „Es ist mir eine Freude, als Repräsentant für den österreichischen Sekt zu fungieren und mich im Bereich rechtlicher Fragen dafür einzusetzen.“





## **5. DER SEKTJAHRGANG 2022**

Eleganz ist jenes Attribut, mit dem sich der Jahrgang 2022 für Sekt Austria und österreichischen Sekt zusammenfassen lässt. Mit einer Vegetationsperiode aus extremen Phasen von Sonne, Temperatur und Niederschlag hatten die Sekthersteller kein leichtes Spiel – und konnten doch mit der richtigen Herangehensweise ein sehr erfreuliches Ergebnis in die Keller bringen. Aufgrund der langen Trockenperiode im Sommer war eine frühere Lese geboten, um die für den Grundwein erforderlichen Parameter aus geringerem Alkoholwert, höherer Säure und frischer Frucht zu erhalten. Österreichweit wurden 2022 rund 2,9 Millionen Hektoliter Wein produziert, etwa zehn Prozent davon werden – mit steigender Tendenz – versektet.



## 6. ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKMARKTS

Laut der jährlichen Umfrage des market Instituts im Auftrag von Schlumberger (2021) blieb das Kaufverhalten beim Großteil der Befragten im Hinblick auf Sekt und Alkohol recht konstant. Demnach kaufen 57 Prozent der befragten Konsument:innen Sekt zumindest ein- bis zweimal im Jahr, immerhin zehn Prozent der Österreicher:innen kaufen Sekt monatlich. Gerade bei jüngeren Konsument:innen ist dieser Wert gestiegen – mittlerweile kauft ein Viertel der 18- bis 29-Jährigen zumindest einmal pro Monat Sekt. Die unveränderte Bezugsquelle Nummer eins für österreichische Sektkäufer:innen bleibt der Supermarkt, gefolgt von der Weinhandlung und dem Spezialitätengeschäft.

### AUFKLÄRUNGSBEDARF BEI HERKUNFT

Bei der Herkunft setzen 77 Prozent auf österreichische Qualität und bevorzugen heimische Schaumweine. Auch bei Gastronomiebesuchen bestellen Herr und Frau Österreicher am liebsten Sekt aus heimischen Rebsorten (55 Prozent). Es zeigt sich jedoch, dass hier noch ein gewisser Aufklärungsbedarf besteht: 70 Prozent der Befragten können den genauen Unterschied zwischen Sekt, Prosecco und Champagner nicht nennen. Bei Menschen, die regelmäßig Sekt konsumieren sowie bei Champagner-Trinkern ist das Wissen darüber am stärksten ausgeprägt.

### JÜNGERE TENDIEREN ZU HEIMISCHER QUALITÄT

Der Begriff „Große Reserve“ steht für höchste Qualität bei österreichischem Sekt (handgelesene Trauben aus einer einzelnen Gemeinde, mindestens 36 Monate Reife auf der Hefe). 41 Prozent der Befragten geben an, dass sie für eine österreichische „Große Reserve“ gleich viel zahlen würden wie für eine Flasche Champagner, 16 Prozent würden sogar mehr zahlen. Vor allem jüngere Leute entpuppen sich hier als Verfechter heimischer Qualität – unter den 18- bis 29-Jährigen würden bereits zwei Drittel gleich viel oder mehr für einen österreichischen Spitzensekt zahlen, während Ältere zu der Bereitschaft tendieren, für Champagner mehr Geld auszugeben.

### VON DER SEKTLÖTE ZUM WEINGLAS

Auch die Glasform für den Sektgenuss durchlebt einen Wandel, immerhin 16 Prozent der Befragten bevorzugen dafür das Weinglas, unter jenen, die auch im Alltag Sekt trinken, sind es 28 Prozent. Darüber hinaus erfreut sich die Sektlöte der größten Beliebtheit, während die Champagnerschale wieder ein merkbares Comeback feiert.



## SEKT AUSTRIA IN ZAHLEN

Vom Sekt Austria – Tag des österreichischen Sekts am 22. Oktober bis Jahresende werden üblicherweise 45 Prozent der Jahresmenge konsumiert.

Derzeit widmen sich in Österreich an die 200 Betriebe der Herstellung von Sekt Austria und Schaumwein. Weitere 3.000 Betriebe sind als Rohstofflieferanten (Trauben oder Grundweine) tätig.

Die stark wachsenden Segmente im Sektbereich sind die Geschmacksrichtungen Brut, Extra Trocken und Rosé mit jeweils zweistelligen Wachstumsraten (Menge und Wert).

Die Wertschöpfung der heimischen Sektwirtschaft beträgt (inklusive Zulieferbetriebe) 60 Millionen Euro und 1.500 Arbeitsplätze werden damit gesichert.

Das Österreichische Sektkomitee hat sich zum Ziel gesetzt, den Marktanteil von Sekt Austria von 30 Prozent mittelfristig auf 50 Prozent zu erhöhen und vor allem in der Gastronomie deutlich stärker zu werden. (vgl.: In der Gastronomie hat österreichischer Wein rund 80 Prozent Marktanteil).



## **7. EINE SEKTFLASCHE WIRD EIN PESTOGLAS WIRD EINE SEKTFLASCHE – ERFOLGREICHE KREISLAUFWIRTSCHAFT SEIT ÜBER 40 JAHREN**

Sauberkeit, Umwelt- und Klimaschutz im Kombi-Pack: Im Jahr 1976 nahm eine österreichische Erfolgsgeschichte ihren Anfang: das Glasrecyclingsystem. Für 1977 liegen die ersten österreichweiten Sammelergebnisse vor: 29.000 Tonnen. Mittlerweile ist es für die Menschen in Österreich zur selbstverständlichen Gewohnheit geworden, Glasverpackungen richtig zu entsorgen beziehungsweise als Pfandflaschen ins Geschäft zurückzubringen. Sie wissen, das ist ein wirksamer Beitrag zum Klimaschutz und zur Gesunderhaltung unserer Lebenswelt. Wir sammeln und recyceln jetzt rund 260.000 Tonnen jährlich. Dadurch sparen wir über 280.000 Tonnen Rohstoffe und 249.000.000 kWh elektrische Energie. Das reduziert den nationalen CO<sub>2</sub>-Footprint. Jahr für Jahr.

### **WERTSCHÖPFUNG UND ZUKUNFTSFÄHIGE ARBEITSPLÄTZE IM INLAND**

Glasrecycling ist ein regionaler Kreislauf. Die Kommunen stellen ein passgenaues Sammelsystem bereit. Private und kommunale Entsorgungsbetriebe sorgen für die regelmäßige und bedarfsgerechte Entsorgung. Österreichs Glaswerke recyceln die entsorgten Sektflaschen, Pestogläser und anderen Glasverpackungen. In Österreich produzieren drei Glaswerke von Weltrang: die Werke der Vetropack in Pöchlarn/NÖ und Kremsmünster/OÖ sowie das Werk der Stoelzle Oberglas in Köflach/Stmk. Altglas ist für sie der mengenmäßig wichtigste Rohstoff für die Produktion neuer Glasverpackungen. Dank hoher Sammelleistung können sie durchschnittlich 65 Prozent Altglas statt der teureren Primärrohstoffe einsetzen. So bleiben sie international wettbewerbsfähig. Glasrecycling stärkt die regionale Wirtschaft und sichert zukunftsfähige Arbeitsplätze vor Ort – von der Altstoffspezialistin in der Abfallberatung über die Lenker der Spezial-LKWs bis zu den Fachleuten im Glaswerk, die die edlen Glasgebilde marketinggerecht designen und produzieren.

### **EXPERTISE UND INNOVATIONSGEIST FÜR ÖSTERREICHS WIRTSCHAFT**

Austria Glas Recycling steuert das System seit 1976 und erfüllt seit dem Inkrafttreten der Verpackungsverordnung im Jahr 1993 als Sammel- und Verwertungssystem verlässlich alle Vorgaben. Das in Wien ansässige Unternehmen, das im Eigentum der ARA AG und der Glaswerke steht, wirtschaftet nach dem Non-Profit-Prinzip. Das gewährleistet, dass die Wertschöpfung im Inland bleibt und alle finanziellen Mittel ins österreichische Glasrecyclingsystem refinanziert werden. Die Ausrichtung an den Normen EMAS für Umweltschutz und ISO 19500 für CSR schafft Innovationsgeist



und kontinuierliche, ganzheitliche Weiterentwicklung. Dr. Harald Hauke, Geschäftsführer von Austria Glas Recycling und ARApus: „Österreichs Unternehmen wissen das zu schätzen. Acht von zehn Unternehmen vertrauen der Austria Glas Recycling.“ Der Nachhaltigkeitsexperte empfiehlt allen Unternehmer:innen Österreichs, Circular Economy strategisch zu integrieren. Hauke: „Lineare Wirtschaftskonzepte haben ausgedient. Nur Kreislaufwirtschaft ermöglicht wirtschaftlichen Wohlstand UND gesunde Umwelt.“

[www.agr.at](http://www.agr.at)

[www.glasrecycling.at](http://www.glasrecycling.at)

[www.facebook.com/austriaglasrecycling](https://www.facebook.com/austriaglasrecycling)



## 8. ÖSTERREICHISCHER SEKT WIRD ZU „SEKT AUSTRIA“

Für österreichischen Sekt geschützten Ursprungs wurde am 26. Jänner 2022 mittels Verordnung ein neues Kapitel aufgeschlagen. Dieses umfasst die Umbenennung auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide.

Seit 2015 gibt es die Sektpyramide, welche österreichischen Sekt durch die Einteilung in drei Kategorien bei den Konsument:innen verständlicher macht und als Entscheidungshilfe beim Kauf dient. Die Umbenennung und die Änderungen in der Sektpyramide haben vor allem das Ziel, österreichischen Sekt noch unverwechselbarer zu positionieren. Allen voran soll mit der Bezeichnung „Sekt Austria“ die 100-prozentig österreichische Herkunft mehr in das Bewusstsein der Konsumenten gerückt werden. Außerdem findet sich auf dem Etikett die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung (Bundesland) mit dem Kürzel „g.U.“, das garantiert, dass die Trauben ausschließlich aus Österreich kommen und auch hier die Versektung stattgefunden hat. Eine genauere Herkunftsangabe – von der Gemeinde bis zur Riede – ist je nach Stufe in der Qualitätspyramide möglich.

### Pyramide Sekt Austria



Die einzelnen Stufen umfassen weitere qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz sowie die schonende Pressung.



## Sekt Austria statt Klassik

Zusätzlich muss ein österreichischer Sekt für die Klassifizierung als „Sekt Austria“ einer sensorischen Qualitätsprüfung durch eine eigene Verkosterkommission standhalten. Sichtbares Zeichen für die erfolgte positive Prüfung ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer

Sektflasche. Mit der Änderung auf „Sekt Austria“ bildet ebendiese Bezeichnung bereits die Einstiegs-kategorie und ersetzt damit die Kategorie „Klassik“. Für Sekt Austria Reserve ist nunmehr die Angabe einer Gemeinde erlaubt. Bei Sekt Austria Große Reserve wurde die Lagerzeit auf der Hefe auf 36 Monate erhöht und die Angabe einer Gemeinde oder eines Gemeindeteils ist verpflichtend, darüber hinaus ist das Anführen einer Großlage oder Riede auf dem Etikett erlaubt.

## BEISPIELE FÜR DIE KORREKTE SCHREIBWEISE IN WEINKARTEN:

Sekt Austria demi-sec Cuvée Kärnten g.U. NV

Sekt Austria Reserve extra brut Cuvée Wien g.U. 2021

Sekt Austria Reserve brut Rosé Burgenland g.U. Gols NV

Sekt Austria Große Reserve extra brut Cuvée Steiermark g.U. Ehrenhausen 2019

Sekt Austria Große Reserve brut Grüner Veltliner Niederösterreich g.U. Ried Heiligenstein NV

## ZU 100 PROZENT AUS ÖSTERREICH

Um sicherzugehen, dass man ein heimisches Spitzenprodukt einschenkt, raten die Sekthersteller zur kritischen Prüfung der Bezeichnung auf der Flasche: „Sekt hergestellt in Österreich“ ist nicht gleichbedeutend mit der Bezeichnung „Sekt Austria“ und auch nicht mit „Österreichischer Sekt“. Nur dann, wenn 100 Prozent des verwendeten Weins aus Österreich kommen und die Verseltung in Österreich stattfindet, darf das Produkt diese Bezeichnungen tragen. Die rot-weiß-rote Banderole für Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) ist ein weiterer Garant für die österreichische Herkunft.



## **9. SEKT AUSTRIA – TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS**

Jedes Jahr ist am 22. Oktober „Sekt Austria – Tag des österreichischen Sekts“. Dabei rücken die heimischen Sekthersteller in ganz Österreich ihre prickelnden Schätze durch vielfältige Aktivitäten in den Mittelpunkt. Bei zahlreichen Veranstaltungen können sich Sektliebhaber über das Produkt und seine Entstehung informieren und die diversen Sorten und Qualitätsstufen verkosten. Zugleich ist dies der „Tag der offenen Tür“ in den heimischen Sektkellereien. Die perfekte Gelegenheit, um die Facetten von Sekt Austria am Entstehungsort kennen- und genießen zu lernen.

Der „Sekt Austria – Tag des österreichischen Sekts“ dient vor allem der stärkeren Bewusstseinsbildung für Qualität, Vielfalt und Herkunft des österreichischen Sekts in Gastronomie, Handel und bei den Konsumenten. Gleichzeitig ist der 22. Oktober der Startschuss für die beginnende Sekt-Hochsaison: So werden bis zum Jahresende insgesamt rund zwölf Millionen Flaschen Sekt konsumiert, dies entspricht in etwa 45 Prozent der gesamten Jahresmenge. Darüber hinaus soll die Initiative auch die Vielfalt und die zahlreichen Einsatzmöglichkeiten von Sekt aufzeigen. Sekt ist einerseits ideal als Aperitif oder um besondere Momente zu zelebrieren, andererseits eignet er sich bestens als Speisenbegleiter oder für eine gesamte Menüfolge.

Österreich hat hervorragende Weinbaugebiete, Winzer und international anerkannte Weine. Wo Österreich draufsteht, muss auch Österreich drin sein – nur so kann das Top-Image heimischer Produkte auch in Zukunft weltweit gesichert werden. §2 Abs. 2 österreichisches Weingesetz definiert „Österreichischen Wein“ als in Österreich aus österreichischen Weintrauben hergestellten Wein. Das gilt auch für Sekt Austria und österreichischen Sekt.





## **10. DIE SEKT AUSTRIA-PYRAMIDE**

### **GESCHÜTZTER URSPRUNG – GEPRÜFTE QUALITÄT**

Seit Herbst 2016 sind für österreichischen Sekt drei Kategorien gesetzlich verankert. Aufbereitet wurden die Eckpunkte dafür vom erst 2013 gegründeten Österreichischen Sektkomitee und unter tatkräftiger Mitarbeit der Sekt erzeugenden Winzer. Die Parameter dafür orientieren sich an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagner oder Franciacorta – und gehen in manchen Punkten sogar darüber hinaus.

So umfassen die einzelnen Stufen zahlreiche qualitätssichernde Standards. Dazu gehören die Arbeit im Weingarten, Ernte, Handlese, Schütthöhe, Ausbeutesatz und die schonende Pressung. Kriterien für die Sektgrundweine sowie für die Prüfung und Kontrolle der Qualitätsstufen wurden im Detail erarbeitet und festgelegt.

#### **VORAUSSETZUNGEN FÜR „SEKT AUSTRIA“**

Die Ernte der Trauben in einem einzigen Bundesland, die Lagerung auf der Hefe von mindestens neun Monaten in der Flasche beziehungsweise sechs Monaten im Tank sowie die verpflichtende Angabe eines Bundeslands als geschützte Ursprungsbezeichnung – nähere geografische Angaben sind in dieser Kategorie unzulässig. Die bisherige Beschränkung des Alkoholgehalts bei „Klassik“ auf 12,5% vol entfällt für „Sekt Austria“.

#### **VORAUSSETZUNGEN FÜR „SEKT AUSTRIA RESERVE“**

Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 60 %) der Trauben in einem einzigen Bundesland; Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm in den Leseboxen) und Ganztraubenpressung. Weiters hat die Herstellung ausschließlich mittels Traditioneller Flaschengärmethode („Méthode Traditionelle“) zu erfolgen mit Lagerung auf der Hefe von mindestens 18 Monaten sowie einem Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l. Verpflichtend ist die Angabe eines Bundeslands als geschützte Ursprungsbezeichnung, erlaubt ist die Angabe einer Großlage, Gemeinde oder Riede. Ebenso die Bezeichnung „Handlese“.



#### VORAUSSETZUNGEN FÜR „SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE“

Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 50 %) der Trauben in einer einzigen Gemeinde, Handlese (maximale Schütthöhe von 35 cm in den Leseboxen) und Ganztraubenpressung. Die Herstellung erfolgt ausschließlich mittels Traditioneller Flaschengärmethod (,Méthode Traditionelle“) mit Lagerung auf der Hefe von mindestens 36 Monaten sowie einem Restzuckergehalt von höchstens 12 g/l.

Verpflichtend ist die Angabe eines Bundeslands als geschützte Ursprungsbezeichnung, ebenso die Angabe einer Gemeinde oder eines Gemeindeteils. Erlaubt ist die Angabe einer Großlage oder Riede.

Die Trauben müssen zumindest zu 85 % aus der angegebenen Gemeinde beziehungsweise dem Gemeindeteil stammen. Der Name einer Gemeinde oder eines Bundeslands kann jedoch auch dann angegeben werden, wenn höchstens 15 % der Trauben aus einer an die namensgebende Gemeinde angrenzenden Gemeinde, die sich auch in einem anderen Bundesland befinden kann, stammen, sofern die Weingärten von einem in der namensgebenden Gemeinde gelegenen Betrieb aus bewirtschaftet werden und das Lesegut zur Verarbeitung dort hingbracht wurde. Die Bezeichnung „Handlese“ ist erlaubt.



## 11. DREI KATEGORIEN FÜR SEKT AUSTRIA

### SEKT AUSTRIA

- Trauben zu 100 Prozent aus einem Bundesland, keine nähere Herkunftsbezeichnung als das Bundesland erlaubt
- Alle Methoden erlaubt, die zur Sekterzeugung geeignet sind
- Mindestens neun Monate Reifung auf der Hefe bei Flaschengärung, mindestens sechs Monate bei Tankgärung
- Alle Dosagen erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt

### SEKT AUSTRIA RESERVE

- Trauben zu 100 Prozent aus einem Bundesland, Gemeindebezeichnung erlaubt
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Mindestens 18 Monate Reifung auf der Hefe
- Dosage ausschließlich brut, extra brut und brut nature
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Ausbeutesatz 60 Prozent (Saft der Traubenmenge)
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ganztraubenpressung

### SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE

- Trauben aus einer Gemeinde\* (Gemeindebezeichnung verpflichtend, Riedenbezeichnung erlaubt)
- Ausschließlich traditionelle Flaschengärung
- Mindestens 36 Monate Reifung auf der Hefe
- Dosage ausschließlich brut, extra brut und brut nature
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Ausbeutesatz 50 Prozent (Saft der Traubenmenge)
- Handlese (max. Schütthöhe 35 cm)
- Ganztraubenpressung (vgl. Champagne)



## 12. DIE WICHTIGSTEN BEZEICHNUNGEN FÜR SCHAUMWEIN

### HÖHE DER DOSAGE

<b>Bezeichnung</b>	<b>Restzuckergehalt</b>
brut nature	0-3 g/l
extra brut / extra herb	0-6 g/l
brut / herb	bis 12 g/l
extra trocken / très sec / extra dry	12-17 g/l
trocken / sec / dry / secco	17-32 g/l
halbtrocken / demi sec / medium dry	32-50 g/l
mild / dolce / doux / sweet	über 50 g/l

### EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN

#### **Méthode Traditionelle (Traditionelle Flaschengärung)**

Es ist die älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für Champagner, Sekt oder Schaumwein. Früher wurde dafür die Bezeichnung Méthode Champenoise oder Champagnermethode verwendet. Dies ist heute nur mehr für Produkte aus der Champagne zulässig, in Österreich sind die Bezeichnungen Méthode Traditionelle oder Traditionelle Flaschengärung erlaubt und gebräuchlich. Bei der Méthode Traditionelle findet die zweite Gärung in der Flasche statt. Dabei wird der sogenannte Grundwein – ein fertig vergorener, sorgfältig ausgewählter Wein – mit Hefe und einem Tiragelikör (eine spezielle Zuckerlösung) versetzt, in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen. Die Hefe wandelt den zugesetzten Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Die Kohlensäure kann nicht entweichen und verbindet sich mit dem Wein. Nach Abschluss des Gärprozesses lagert der Sekt zur Reifung „auf der Hefe“ – je länger diese Lagerung dauert, desto feinperliger wird das Mousseux.



Bei Traditioneller Flaschengärung muss Sekt mindestens neun Monate auf der Hefe liegen, dies gilt auch für die Basiskategorie der neuen Qualitätspyramide. Bei Sekt der beiden oberen Qualitätsstufen in der Qualitätspyramide beträgt die Mindestreifezeit 24 Monate beziehungsweise 36 Monate. Nach der Reifung wird die Hefe durch das Degorgieren entfernt: Die Flaschen werden kopfüber auf Rüttelpulte gesteckt, in denen sie schräg lagern. Auf diese Weise kann sich die Hefe absetzen. Die Flaschen werden insgesamt 32 Mal gerüttelt, hierbei um ein Achtel gedreht und jedes Mal eine Nuance steiler gestellt. Dies hat zur Folge, dass sich auch feinste Hefepartikel im Flaschenhals und letztlich beim Kronenkorken absetzen. Dann kann der Sekt „degorgiert“ – die Hefe entfernt – werden. Dies kann auf zwei Arten erfolgen:

- Kalt degorgieren („Dégorgement à la glace“), die gebräuchlichste Methode. Hier wird der Flaschenhals in ein Kälte-Solebad von -24 °C getaucht, die Hefe dadurch eingefroren. Anschließend wird die Flasche geöffnet, wobei der Hefe-Eis-Pfropfen durch den Eigendruck (5-6 bar) in der Flasche herausgeschossen wird.
- Warm degorgieren („Dégorgement à la volée“): Diese Methode erfordert große Geschicklichkeit, damit beim Herausschießen des Hefesatzes nicht zu viel Sekt verloren geht.

Bei der Méthode Traditionelle bleibt der Sekt vom ersten bis zum letzten sorgfältigen Produktionsschritt in derselben Flasche. Bevor die Flasche mit einem Naturkorken verschlossen wird, kommt noch der Dosagelikör hinzu, der die Geschmacksrichtung des Sekts bestimmt. Die Zusammensetzung der Dosage ist das gut gehütete Geheimnis des Kellermeisters.

### **Méthode Charmat (Großraumgärverfahren)**

Auch bei der Méthode Charmat wird der Sektgrundwein mit Hefe und dem Tiragelikör (eine spezielle Zuckerlösung) versetzt. In Großdruckbehältern wird der Grundwein der zweiten Gärung unterzogen, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Bei der anschließenden Reifung unterstützt ein Rührwerk diesen Prozess. Nach Abschluss des Reifungsprozesses wird der Rohsekt filtriert und einer Kühlung unterzogen, anschließend mit der entsprechenden Dosage versehen und mittels eines speziellen Sektgedrucksfüllers in die Flasche gefüllt, wobei die gesetzliche Mindestherstellzeit im Erzeugerbetrieb sechs Monate beträgt.



### **13. DAS SEKT AUSTRIA GLAS**

Der Genuss von Sekt Austria und der Anspruch auf eine optimale Präsentation der prickelnden Spezialitäten entwickeln sich stetig weiter und umfasst – gleich wie bei Wein – auch das ideale Glas. Daher hat das Österreichische Sektkomitee gemeinsam mit der ÖWM und der renommierten heimischen Glasfirma Riedel nach intensiver Entwicklungsarbeit ein Sekt Austria Glas auf den Markt gebracht.

Waren es früher Champagnerschalen und schlanke Sektflöten, so geht heute der Trend in eine bauchigere, tulpenartige Form.

Das Sekt Austria Glas wurde in Zusammenarbeit von zahlreichen Experten – Sekthersteller, Sommeliers und der Familie Riedel persönlich – entwickelt und in Form und Funktion auf die Vielfalt des heimischen Sekts optimal abgestimmt. Ob sortenreine, fruchtbetonte Frische, burgundische Stilistik mit Hefenoten oder die Aromatik eines Muskatellers: Das neue österreichische Sektglas aus dem Hause Riedel ist ein Alleskönner im Premiumsegment für den eleganten und nuancenreichen Sektgenuss.

Vertrieben wird das hochwertige Glas von Riedel (entspricht der Veritas Serie) über das Österreichische Weininstitut (ÖWI) [shop.oesterreichwein.at](http://shop.oesterreichwein.at)



## **14. SEKT AUSTRIA BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE**

Sekt Austria ist das ganze Jahr über der ideale Begleiter für diverse Anlässe und geht weit über den Jahreswechsel oder Geburtstag hinaus. Manchmal sind es die kleinen Momente, die gefeiert werden wollen. Sekt Austria ist so vielfältig, dass er immer ein passendes Produkt bietet. Ein schöner, gastfreundlicher Brauch will es, zunächst ein Glas Sekt als Willkommensschluck anzubieten. Sekt Austria ist sowohl ein wunderbarer Aperitif, stellt aber zugleich in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen einen hervorragenden Begleiter für vielfältige Speisen dar. Ideal, um ein mehrgängiges Menü zu komplettieren. Weißer Sekt und Rosé-Sekt harmonieren vortrefflich mit Vorspeisen, Fischgerichten, hellem Fleisch, Fingerfood, Sommer-Gemüse und schließlich mit den Desserts. Zu Braten mit dunklem Fleisch bietet Sekt aus blauen Trauben eine gelungene Alternative. Auch in Cocktails lässt sich Sekt Austria vielfältig einsetzen. Für den passenden Drink zu jedem Genussmoment und für jeden Geschmack ist rasch die passende Stilistik gefunden. Die spontane Lust auf Prickelndes, das Mitbringsel bei Einladungen oder die Begleitung zum Abendessen – mit Sekt Austria liegt man garantiert richtig.



## **15. SEKT AUSTRIA – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES**

Damit Sekt Austria nach der sorgfältigen Herstellung den vollen Genuss bietet, empfiehlt es sich, einige Tipps zu beachten.

### **LAGERUNG**

Sekt Austria verlässt in der optimalen Reife die Kellerei und daher ist eine weitere Lagerung nicht notwendig. Wird jedoch eine größere Menge auf Vorrat gekauft, ist der Sekt kühl und dunkel zu lagern. Er kann aufgrund der neuen Korktechnologie (mehrteilige Naturkorken) auch stehend aufbewahrt werden.

### **TRINKTEMPERATUR**

Die ideale Trinktemperatur von weißem Sekt Austria liegt bei 5-7 °C, von Rosé bei 6-8 °C und von rotem Sekt bei 7-9 °C. Die Serviertemperatur sollte leicht darunter liegen. Wird Sekt allerdings zu stark gekühlt, kann sich sein Bukett nicht richtig entfalten. Gläser sollten nicht im Kühlschrank vorgekühlt werden, da dies dem Mousseux schadet. Bei der Kühlung von Sekt ist zu beachten, dass er im Allgemeinen nach zwölf Stunden die ideale Kühltemperatur aufweist.

### **DAS RICHTIGE GLAS – DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTGLAS**

Das Sektglas sollte farblos sein, in Glasqualität und Form dem edlen Charakter des Sekts entsprechen. Zugleich sollte es auch seine Funktion voll erfüllen – die Entwicklung des Mousseux, des Perlens und Schäumens fördern und das Bukett zur Geltung bringen.

Tipp: Beim Kauf eines Sektglases darauf achten, ob dieses einen Moussierpunkt hat – eine kleine aufgeraute Stelle am Glasboden. Dies führt zu einem punktuellen und leichteren Aufsteigen der Kohlensäurebläschen.

Es ist auch wichtig, dass die Sektgläser richtig gefüllt werden, nämlich nur bis zu etwa zwei Dritteln, damit sich der Duft voll entfalten kann. Am besten eignen sich tulpen- und apfelförmige Gläser. Immer öfter werden auch edle Weißweingläser für den Sektgenuss verwendet. Hier haben die Perlen genug Raum, um aufzusteigen.





## ÖFFNEN DER FLASCHE

Zum Öffnen der Flasche entfernt man zuerst die Folie (Kapsel), die den Verschluss bedeckt. Anschließend sichert man den Korken, indem man ihn mit dem Daumen niederhält, und dreht das Drahtkörbchen auf. Darüber legt man am besten eine Stoffserviette, entfernt den Sicherungsdaumen, hält den Kork und das Drahtkörbchen fest und dreht die Flasche, während man den Kork mit dem Drahtkörbchen sanft herauszieht. In der letzten Phase des Öffnens lässt man die Kohlensäure durch leichten Gegendruck auf den Kork nur mit einem

leisen Zischen entweichen – dadurch verhindert man ein plötzliches Entbinden der Kohlensäure und ein Überschäumen der Flasche. Diese Art der Öffnung verhindert auch, dass ein Kork unkontrolliert herumfliegt. Das perfekte Öffnen der Flasche sollte entgegen dem weit verbreiteten „Korkenknallen“ beinahe lautlos sein. Schließlich erfolgt durch Riechen am Korken noch eine Qualitätskontrolle vor dem Probeschluck.

## EINSCHENKEN

Auch hier gibt es einen wertvollen Tipp: Das Glas beim Einschenken leicht neigen, sodass der Sekt entlang der Glaswand fließt. Auf diese Weise bleibt die Kohlensäure besser erhalten, während ein Überschäumen verhindert wird. Dies bestätigen erstmals Forscher der Universität Reims in der Champagne. Zu empfehlen ist diese klassische Position deshalb, damit Geschmack, Aroma und das elegante Mousseux bestmöglich erhalten bleiben.

Sind all diese Punkte beachtet, steht dem perfekten Genuss von Sekt Austria nichts mehr im Wege.



## **16. GROSSE HISTORIE, NEUE PRICKELNDE GEGENWART**

Österreichischer Sekt ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts Teil der traditionsreichen österreichischen Weinkultur. Internationale Bedeutung genoss er bereits Ende des 19. Jahrhunderts. 1842 begann Robert Alwin Schlumberger in Bad Vöslau mit der Schlumberger-Champagner Produktion, nachdem er der Liebe wegen seine Position als Kellermeister im Champagnerhaus Ruinart aufgegeben hatte. 20 Jahre später wurde österreichischer Sekt von Schlumberger anlässlich der Weltausstellung in England auf der Weinkarte im Palast von Königin Viktoria geführt und fand darüber hinaus auf zahlreichen Luxus-Passagierschiffen großen Anklang. 1890 nahm Johann Kattus in Wien die Sektproduktion auf und belieferte Kaiser- und Fürstenhäuser in ganz Europa, Kaiser Franz Josef von Österreich soll sogar jeden Sonntag eine Flasche Sekt von Kattus genossen haben. Damals wurde noch von österreichischem Champagner gesprochen, was seit dem Friedensvertrag von Versailles im Jahr 1919 den Produzenten in der Champagne vorbehalten ist. Seit 1995 wird bei flaschenvergorenem Sekt von „Méthode Traditionelle“ (Traditionelle Methode) gesprochen, da nach EU-Recht außerhalb der Champagne die Bezeichnung „Méthode Champenoise“ nicht mehr zulässig ist.

Von historischer Bedeutung ist auch eine Erfindung des Gastwirts Joseph Winkelbauer und des Hausbesitzers Johann Winkler aus Perchtoldsdorf. Die beiden Herren entwickelten eine verbesserte Verkorkung von „Champagner- und Schaumweinbouteillen aus gezogenem Draht und verfertigter Klammer“. In dem kaiserlich genehmigten Patent (für ein Jahr) ist außerdem zu lesen: „Die neue in einer französischen Fabrik angewendete Verkorkung mittels einer Klammer aus Gusseisen kann nicht mehr benutzt werden, da die Sprödigkeit der Klammer das Zersprengen der Bouteillen und das Auslaufen des Weines verursachen ...“

Heute spiegeln sich die herausragenden Leistungen der führenden Sekthäuser und Sekt Austria erzeugenden Winzer in der großen Beliebtheit ihrer Produkte wider.

Mit 26. Jänner 2022 trat eine neue Verordnung in Kraft, welche die Umbenennung von Österreichischem Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) auf Sekt Austria sowie die Adaptierung der dreistufigen Pyramide umfasst.



## 17. DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE

Im Jahr 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee gegründet und ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf regionalen Weinkomitees – wie etwa Weinviertel, Kamptal oder Thermenregion, jedoch mit einem Wirkungsbereich für ganz Österreich.

Als Körperschaft öffentlichen Rechts umfassen seine Tätigkeiten insbesondere die Aufbereitung rechtlicher Rahmenbedingungen, Wissensvermittlung und Marketingaktivitäten rund um Sekt Austria und österreichischen Sekt sowie Community-Management für die Hersteller. Vordergründiges Ziel ist es, in Weinhandel und Gastronomie sowie bei den Konsumenten mehr Bewusstsein für das heimische Spitzenprodukt zu schaffen und es präserter zu machen. Die österreichische Sektszene ist höchst lebendig geworden, dank der exzellenten Qualität der Produkte. Demgemäß gilt es einen ähnlichen Patriotismus zu wecken, wie er bei österreichischem Wein selbstverständlich gelebt wird.

Vorsitzender des Sektkomitees ist seit 22. Februar 2022 Mag. Benedikt Zacherl aus dem Hause Schlumberger, das Amt des stellvertretenden Vorsitzenden obliegt Peter Szigeti von der gleichnamigen Sektkellerei in Gols, die Geschäftsführung hat Dagmar Gross inne.

### WEITERE MITGLIEDER

Andreas Wickhoff, Leitung Finanzausschuss  
Weingut Bründlmayer, Langenlois  
bruendlmayer.at

Hannes Harkamp  
Sektmanufaktur, Leibnitz  
harkamp.at

Thomas Schlatte  
Sektkellerei Karl Inführ KG, Klosterneuburg  
inführ.at

Ernst Polsterer  
Sektkellerei Johann Kattus, Wien  
kattus.at

Michael Malat – Leitung Marketingausschuss  
Weingut Malat, Palt  
malat.at

Martin Pfliegler  
Weingut Pfliegler, Kleinhadersdorf  
weinvierteldac.at/winzer/pfliegler

Georg Regele  
F&S Regele, Ehrenhausen  
regele.com

Florian Rieder  
Weingut Christian Rieder, Kleinhadersdorf  
riederwein.at

Max Riegelhofer, Technischer Ausschuss  
Weingut Riegelhofer, Poysdorf  
www.riegelhofer.at

Wolfgang Peck  
Winzergenossenschaft Andau  
Zantho, Andau  
www.zantho.com



## **18. SPONSOREN & PARTNER**

Um ein neues Veranstaltungsformat wie „It's Sekt o'clock!“ erfolgreich zu organisieren, bedarf es der Unterstützung zahlreicher Kooperationspartner. Wir möchten uns hiermit bei unseren Sponsoren für die gute und professionelle Zusammenarbeit ganz herzlich bedanken.

**Austria Glas Recycling** (agr.at)

**BT Watzke** (bt-watzke.at)

**Carini Etiketten** (carini.at)

**Geier Bäckerei** (geier.at)

**grosswerk public relations** (grosswerk.com)

**Korken Schiesser** (schiesser.at)

**Lohberger Group** (lohberger.com)

**M.A.C.-Hoffmann** (mac-hoffmann.at)

**Müller Glas** (muellerglas.at)

**Ulrich Etiketten** (ulrich-etiketten.at)

**Österreich Wein Marketing** (oesterreichwein.at)

**Packit** (packit.at)

**Vetropack** (vetropack.at)

**Vinoversum Poysdorf** (vinoversum.at)

**Vöslauer** (voeslauer.at)

**Wiener Zucker** (wiener-zucker.at)



## **19.KONTAKT**

Dagmar Gross

grosswerk – Public Relations & Art Promotion

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

werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com