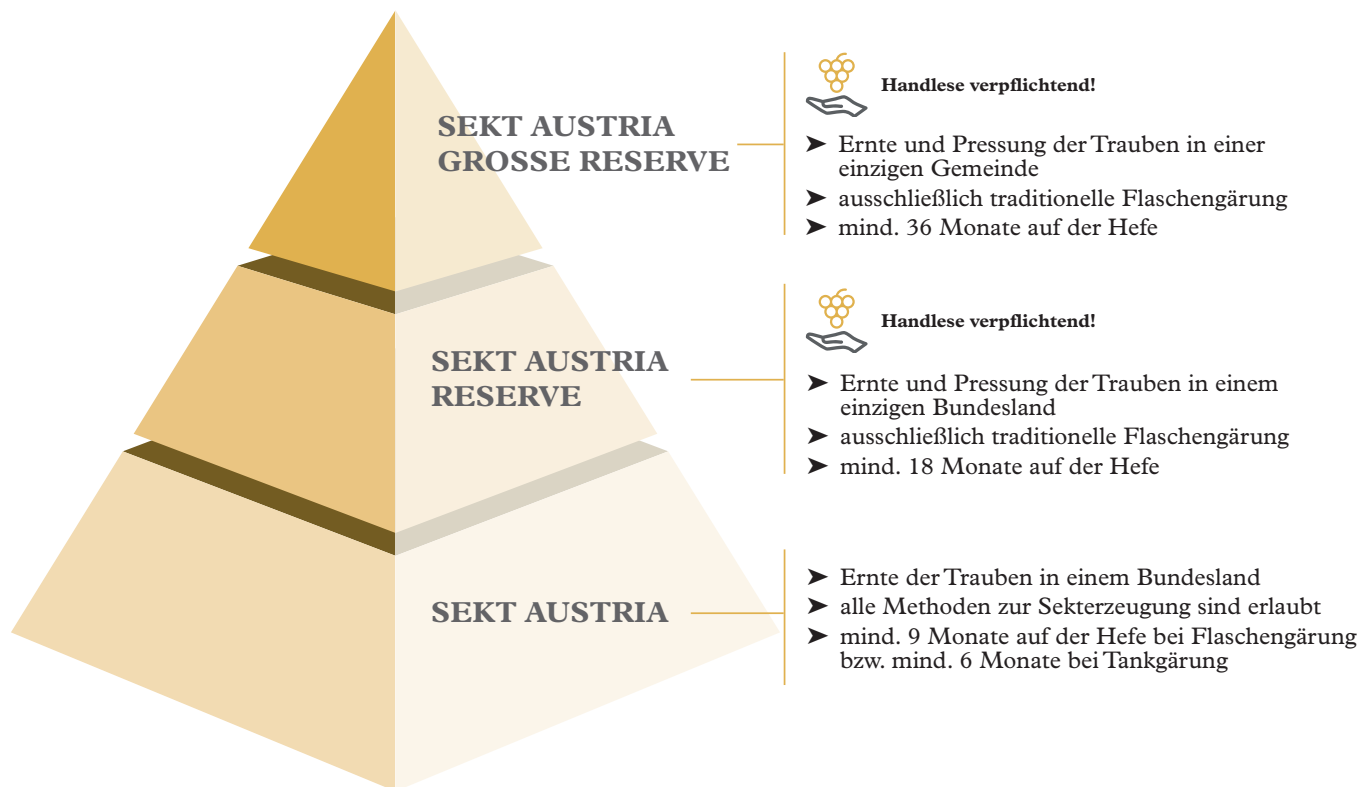


# PYRAMIDE SEKT AUSTRIA



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

© ÖWM

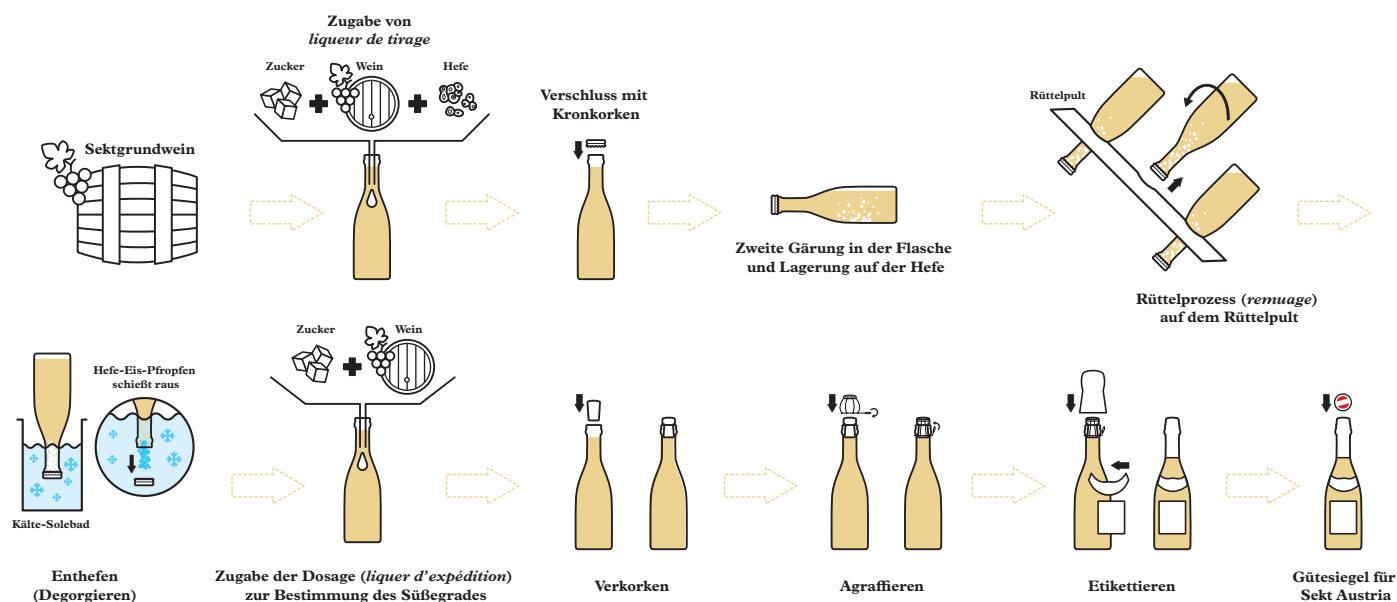
## Spezifisches Zeichen „Geschützter Ursprung. Geprüfte Qualität.“



Sichtbares Zeichen für Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve ist die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf einer Sektflasche.

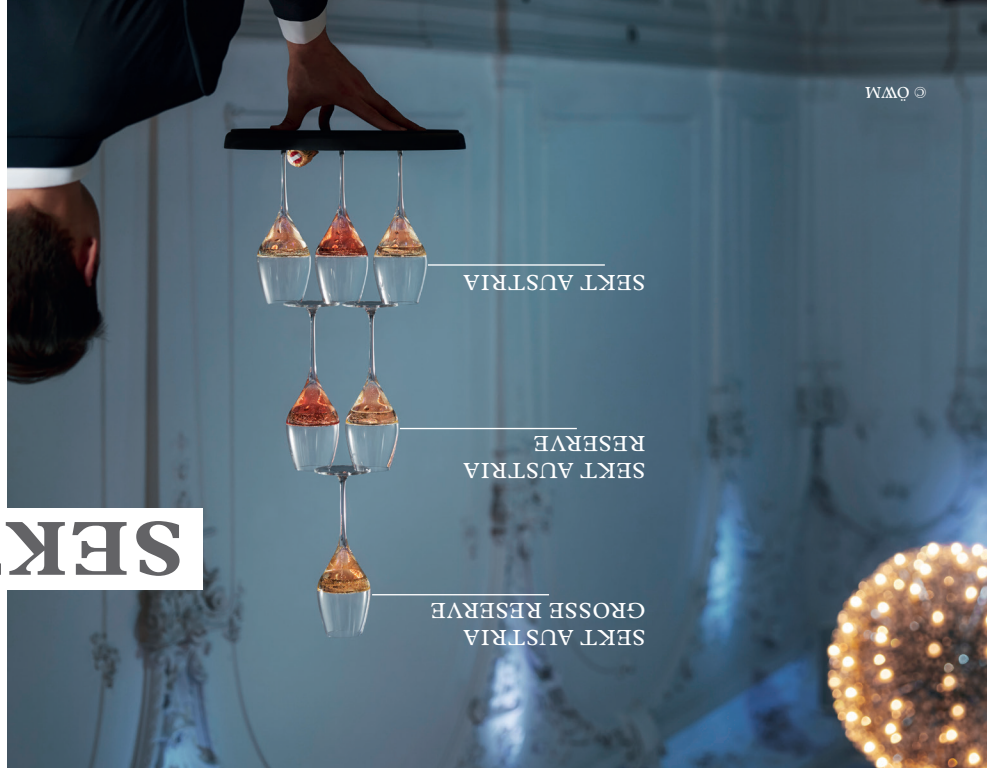
Die Klassifizierung als „Sekt Austria“ garantiert die 100-prozentig österreichische Herkunft und die erfolgte sensorische Qualitätsprüfung durch eine eigene Kostkommission.

## Traditionelle Flaschengärung



Geschützter Ursprung.  
Geprüfte Qualität.

# SEKT AUSTRIA



Offizielles Sekt Austria Glas  
shop.oesterreichwein.at

© ÖWM / Blickwerk Fotografie

## Österreichischer Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung

Basierend auf einer Schaumweintradition, die bis 1842 zurückreicht, hat Österreich eine neue Spitzenkategorie gesetzlich definiert: Sekt Austria. Diese steht für österreichischen Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und geprüfter Qualität. Sie umfasst drei Kategorien: Sekt Austria, Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve. Ausschließlich Sekt mit geschütztem Ursprung und geprüfter Qualität darf diese Bezeichnungen auf dem Etikett tragen.

Während sich Sekt Austria tendenziell fruchtbetont und leichtfüßig präsentiert und die Primäraromen der jeweiligen Rebsorten wiedergibt, finden sich bei Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve neben einer finessenreichen Frucht zunehmend auch Hefe- und Briochearomen.

In einem strengen Regelwerk sind die Bedingungen festgelegt, unter denen Sekt Austria in Verkehr gebracht werden darf. Die Verkehrsbezeichnung setzt sich zusammen aus:

- Kategorie: „Sekt Austria“, „Sekt Austria Reserve“ oder „Sekt Austria Große Reserve“
- Name der geschützten Ursprungsbezeichnung: Bundesland und ggf. Gemeinde/-teil (bei Reserve optional, bei Großer Reserve verpflichtend) oder Ried (nur bei Großer Reserve optional möglich)
- Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“

### 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 Sekt Austria Reserve Burgenland g.U. Gols NV

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

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

## Sekt Austria – vielseitiger Speisenbegleiter

Alle Kategorien – von Sekt Austria über Reserve bis zu Großer Reserve – sind hervorragende Begleiter zu vielen Gerichten. In Kombination mit Speisen wirkt die Kohlensäure nämlich als Aromenverstärker. Es gilt: Je körperreicher der Sekt, desto kräftiger kann die Speise dazu ausfallen.

Empfohlene kulinarische Partner zur Kategorie Sekt Austria sind klassische Vorspeisen inklusive Fisch und Salate sowie leichtes, pikantes Fingerfood. Die Stufen Reserve und Große Reserve, die ausschließlich nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt werden, setzen helles Fleisch, Geflügel und kräftiger gewürzte Gemüsegerichte, ebenso Reis- und Pastagerichte sowie üppigeren Fisch wie Räucherlachs oder auch rohe Meeresfrüchte wunderbar in Szene. Extra-Brut- und Brut-Nature-Sekte sollten zu Speisen gereicht werden, die zum Ausgleich ein cremigeres Mundgefühl erzeugen oder über etwas Fruchtsüße verfügen, etwa reifes Obst oder diverse Gemüsezubereitungen.



© ÖWM / Robert Herbst



Mehr Informationen zu österreichischem Sekt:

oesterreichwein.at | oesterreichsekt.at

ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH  
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich  
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at

oesterreichwein.at | shop.oesterreichwein.at | #austrianwine