

# Österreichische Sektgala – Mit Großer Reserve in die internationale Top-Liga

*Am 22. Oktober 2018 heißt es bei der Österreichischen Sektgala wieder „Alles österreichischer Sekt“. Im Scheinwerferlicht steht dieses Mal österreichischer Sekt mit der Bezeichnung g.U. Große Reserve, welcher erstmals in dieser Bandbreite von mehr als 30 Produzenten der Öffentlichkeit vorgestellt wird. Bereits jetzt gibt es die Möglichkeit, sich dafür das vergünstigte Vorverkaufsticket zu sichern!*

Nach 36 Monaten Reife ist es soweit: Die Österreichische Sektgala am 22. Oktober ist zugleich Premierenfeier für österreichischen Sekt Große Reserve. Damit sind die österreichischen Sekthersteller nun bereit, den internationalen Schaumwein-Stars wie Champagner, Franciacorta oder Cava auch in der qualitativen Top-Liga auf Augenhöhe zu begegnen. Entsprechend streng sind die Vorgaben. So dürfen beispielsweise die Trauben ausschließlich aus einer Gemeinde kommen, müssen durch Handlese geerntet werden und mit 50 Prozent Saftausbeute ist nur das Herzstück einer schonenden Pressung für die weitere Verarbeitung zugelassen. Außerdem ist die Dosage auf maximal zwölf Gramm pro Liter (brut sowie extra brut/brut nature) festgelegt, erlaubt hingegen ist eine Lagenbezeichnung.

Somit gilt es für Liebhaber schäumender Genüsse den neuen, prickelnden Stern am österreichischen Sekthimmel kennenzulernen und parallel dazu den geschmacklichen und stilistischen Unterschied der drei Kategorien Klassik, Reserve und Große Reserve zu erkunden.

## Österreichische Sektgala

**Wann:** Montag, 22. Oktober 2018

**Uhrzeit:** 14:30 bis 16:00 Uhr Presse & Fachbesucher  
16:00 bis 21:00 Uhr interessierte Öffentlichkeit

**Ort:** Österreichische Nationalbibliothek

Camineum und Sala Terrena  
Eingang Josefsplatz, 1010 Wien

**Eintritt:** € 25,- pro Person

**Vorverkaufsticket:** € 19,- pro Person

Hier gehts zum [VORVERKAUFSTICKET](#)

Der 22. Oktober ist der offizielle **Tag des österreichischen Sekts**. Diesen begehen die Hersteller bereits am Wochenende davor mit individuellen Programmen in ihren Kellern und Betrieben.