TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

22. OKTOBER

PRESSEMAPPE

1 DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS 1

2 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE 2

3 AUFBRUCH IN EIN NEUES ZEITALTER 3

3.1 STRENGER ALS IN DER CHAMPAGNE 3
3.2 DREI STUFEN FÜR DEN BESTEN SEKT 3

4 STANDARDS FÜR DAS WEINGESETZ 4

5 NEUER FOKUS IN DER AUSBILDUNG 4

6 SEKTPYRAMIDE – DETAILS IN DER PRODUKTION 5

6.1 STUFE 1 5
6.2 STUFE 2 5
6.3 STUFE 3 5

7 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKONSUMS 6

8 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT 7

8.1 HÖHE DER DOSAGE 7
8.2 EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN 7

9 HINTERGRUNDINFORMATIONEN – TRENDS UND OPTIMALER GENUSS 9

10 SEKT BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE 9

11 SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES 10

11.1 LAGERUNG 10
11.2 TRINKTEMPERATUR 10
11.3 DAS RICHTIGE GLAS 10
11.4 ÖFFNEN DER FLASCHE 11
11.5 EINSCHENKEN 11

12 KONTAKT 12

12.1 PRESSEKONTAKT 12

1 DER TAG DES ÖSTERREICHISCHEN SEKTS

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 österreichischen Sekt.

Jedes Jahr wird am 22. Oktober der „Tag des österreichischen Sekts“ begangen. Dabei wird dieses heimische Qualitätsprodukt in ganz Österreich durch verschiedenste Aktivitäten in den Mittelpunkt gerückt. An zahlreichen Veranstaltungen können sich Sektliebhaber über das Produkt und die Herstellungsmethoden informieren und die diversen Sorten verkosten. Dieser „Tag der offenen Tür“ in den heimischen Sektkellereien ist somit die perfekte Gelegenheit, um die Facetten des österreichischen Sekts kennen und genießen zu lernen.

Der „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 12 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. Zudem ist er beliebt als Zutat trendiger Cocktailvariationen, bei der Zubereitung ausgefallener Gerichte und bildet die prickelnde Umrahmung unzähliger weiterer Anlässe.

2 DAS ÖSTERREICHISCHE SEKTKOMITEE

Seit April 2013 gibt es offiziell ein Österreichisches Sektkomitee. Dieses ist vom rechtlichen Status her vergleichbar mit den zwölf bestehenden, regionalen Weinkomitees – wie beispielsweise Weinviertel, Kamptal oder Thermenregion – hat aber einen Wirkungsbereich für ganz Österreich.

Das Österreichische Sektkomitee ist eine Körperschaft öffentlichen Rechts. Seine Tätigkeiten umfassen insbesondere die Verbesserung von Know-how und Transparenz bei Erzeugung und Vermarktung von österreichischem Sekt. Vordergründiges Ziel ist, bei den Konsumenten mehr Bewusstsein für das heimische Spitzenprodukt zu schaffen und es präsenter zu machen.

Im Zuge der Neuregelung der Beitragsstruktur wurde das Österreichische Sektkomitee in die Aktivitätenagenda der Österreich Wein Marketing (ÖWM) integriert. Gemeinsam mit der ÖWM sind Marktforschung und Marketingmaßnahmen vorgesehen. Auch die Entwicklung weintouristischer Aktivitäten ist Teil dieser Zusammenarbeit.

Vorsitzender des Sektkomitees – gewählt für 5 Jahre – ist Herbert Jagersberger aus dem Hause Schlumberger, Geschäftsführer ist Mag. Benedikt Zacherl.

3 AUFBRUCH IN EIN NEUES ZEITALTER

Österreichischer Sekt ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts Teil der traditionsreichen österreichischen Weinkultur. Internationale Bedeutung genoss er bereits Ende des 19. Jahrhunderts. Heute spiegeln sich die herausragenden Leistungen der führenden Sekthäuser und Sekt erzeugenden Winzer in der großen Beliebtheit ihrer Produkte wieder. Dennoch fehlte es bisher an einem klar definierten Regelwerk für eine entsprechend wertige Gesamtpositionierung im Portfolio der österreichischen Weinkategorien.

3.1 STRENGER ALS IN DER CHAMPAGNE

2014 wird mit einem Meilenstein für die österreichische Sektwirtschaft in die Weingeschichte eingehen. Denn unter der Federführung des erst 2013 gegründeten Österreichischen Sektkomitees und tatkräftiger Mitarbeit der Sekt erzeugenden Winzer wurden die Eckpunkte einer dreistufigen Qualitätspyramide für den österreichischen Sekt festgelegt. Diese nimmt in ihrer Spitzenkategorie Maß an den höchsten Standards der führenden Schaumweine der Welt – wie Champagne oder Franciacorta – und geht in manchen Punkten sogar darüber hinaus.

3.2 DREI STUFEN FÜR DEN BESTEN SEKT

Die Basiskategorie (Stufe 1) bedingt die Mindestanforderungen für österreichischen Qualitätsschaumwein. Sie garantiert vor allem die österreichische Herkunft der Trauben und Grundweine sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von 9 Monaten. Ab der zweiten Stufe sind ausschließlich Sekte zugelassen, die nach der traditionellen Methode (Flaschengärung) produziert wurden. Die Trauben und Grundweine müssen hier aus einem generischen Weinbaugebiet stammen (Bundesland) und eine Reifezeit auf der Hefe von mindestens 18 Monaten ist vorgeschrieben. Für die höchste Stufe der flaschenvergorenen Spitzensekte dürfen die Trauben nur in einer einzigen Weinbaugemeinde gelesen und nach dieser bezeichnet werden (z. B. Poysdorf, Langenlois, Gols, Gamlitz…), wobei Lagenbezeichnungen möglich sind. Nach der Flaschengärung kommen die Sekte dieser Kategorie erst 3 Jahre nach der Ernte auf den Markt.

4 STANDARDS FÜR DAS WEINGESETZ

Die einzelnen Stufen umfassen weitere 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 werden in den nächsten Monaten im Detail erarbeitet und festgelegt. Begleitend dazu wird gemeinsam mit der ÖWM eine Marketingstrategie zur effektiven Kommunikation dieser neuen Kategorien konzipiert. Voraussetzung dafür ist die für 2015 geplante Verankerung dieses strengen, qualitätsorientierten Regelwerks im Weingesetz.

5 NEUER FOKUS IN DER AUSBILDUNG

„SPARKLING WINE-SOMMELIER“ UND „SPARKLING WINE-CONNAISSEUR“

Parallel zu den Qualitätsrichtlinien werden auch Ausbildung und Schulung zum Thema „Österreichischer Sekt“ sowie generell zu Schaumwein ausgebaut. Dafür besteht eine enge Zusammenarbeit mit den Sommeliervereinen, der Weinakademie und den berufsbildenden Schulen und dem Ministerium. Schulungsunterlagen und Lehrmaterial werden neu erstellt, zudem bietet das WIFI in der Berufsausbildung ab dem nächsten Jahr eine eigene Zusatzausbildung an. Dabei lernen die Teilnehmer in sechs Tagen den gesamten Umfang dieses detailreichen Genres. Geschichte und Methoden der Schaumweinerzeugung sind ebenso Teil des Programms wie ein Blick auf die unterschiedlichen Schaumweine dieser Welt. Dazu kommt eine intensive Produktschulung, wichtiges Wissen über die Lagerung, den optimalen Service inklusive Gläserkunde und Sekt als Speisenbegleiter. Die Absolventen dürfen sich nach erfolgreicher Prüfung „Sparkling Wine-Connaisseur“ nennen, während bereits geprüfte Sommeliers das Diplom „Sparkling Wine-Sommelier“ erhalten.

6 SEKTPYRAMIDE – DETAILS IN DER PRODUKTION

6.1 STUFE 1

- Trauben, Verarbeitung und Versektung in Österreich
- Mind. 12 Monate ab Ernte / Erstverkauf am 22.10. des Folgejahres
- Mind. 9 Monate Lagerzeit auf der Hefe
- Alle Methoden, die zur Sekterzeugung geeignet sind, erlaubt
- Alle Stilistiken / alle Dosagen / alle „Farben“ (weiß, rosé, rot) erlaubt
- Keine Lagenbezeichnung, keine nähere Herkunftsbezeichnung erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Traubenverarbeitung nach dem Gesetz

6.2 STUFE 2

- Trauben zu 100% aus einem Bundesland (als Weinbaugebiet)
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Mind. 24 Monate ab Ernte / Erstverkauf am 22.10. des dem Folgejahr folgenden Jahres (nach 2 Jahren)
- Mind. 18 Monate auf der Hefe
- Ausbeutesatz 60% (Saft der Traubenmenge)
- Herkunftsbezeichnung Bundesland
- Keine Lagen-/Ortschaftsbezeichnung erlaubt
- Jahrgangsbezeichnung erlaubt
- Ausschließlich brut und extra brut/brut nature
- Weiß und rosé erlaubt
- Handlese
- Ganztraubenpressung

6.3 STUFE 3

- Trauben aus abgegrenztem Gebiet / Gemeinde*
- Mind. 36 Monate ab Ernte / Erstverkauf 22.10. (nach 3 Jahren)
- Mind. 30 Monate auf der Hefe
- Ausschließlich Traditionelle Flaschengärung
- Ausbeutesatz 50% (Saft der Traubenmenge)
- Lagenbezeichnung / angemeldete Rieden erlaubt
- Ausschließlich brut und extra brut/brut nature
- Handlese (max. Schütthöhe 35cm)

- Pressung: Korbpresse oder pneumatisch
- Grundweine weiß oder rosé (kein Vermischen/Verschneiden von rotem und weißem Wein). D.h. keine weißen Trauben für Rosé.
- Pressung im Gerichtsbezirk der Traubenherkunft / Mosttransport erlaubt (vgl. Champagne)
- Derzeit keine Eingrenzung des Alkoholgehalts nach unten oder oben
- Ganztraubenpressung

Zusätzliche Differenzierungsmöglichkeit innerhalb dieser Stufe: spezielle Auslobung „alles aus einer Hand“ vergleichbar mit RM (récoltant-manipulant) in der Champagne.

*Im Zusammenhang mit den Gebietsgrenzen (Gemeinde/Gerichtsbezirk) wird noch an einer Detaillösung gearbeitet, um Kurzdistanzen zwischen Weingarten und Presshaus, die dennoch eine Gemeindegrenze überqueren (z.B. Wien/Klosterneuburg) zu lösen.

7 ENTWICKLUNG DES HEIMISCHEN SEKTKONSUMS

Laut einer Studie von AT Kearney gewinnt die Regionalität von Produkten zunehmend an Bedeutung. Die Umfrage bestätigt, dass die regionale Herkunft als Kaufentscheidungskriterium für Kunden sogar noch wichtiger ist als die Qualifizierung als Bio-Lebensmittel. Diese Entwicklung unterstreichen auch aktuelle Zahlen: So ist nicht nur die Gesamtmenge an Sekt seit 2008 – dem Jahr vor dem Start der Initiative „Tag des österreichischen Sekts“ – im Vergleich zum Jahr 2013 um rund 30 Prozent gestiegen (Quelle: AC Nielsen), sondern auch der Anteil von österreichischem Sekt konnte auf deutlich über 30 Prozent gesteigert werden. Mit anderen Worten – zumindest jede dritte in Österreich konsumierte Flasche Sekt stammt aus österreichischer Produktion. Das bedeutet, dass die Erntemengen für österreichischen Sekt rund zehn Prozent des heimischen Weins ausmachen. 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 „Österreichischer Sekt“. Nur dann, wenn 100 Prozent des verwendeten Weins aus Österreich kommen und die Versektung in Österreich stattfindet, darf das Produkt die Bezeichnung „Österreichischer Sekt“ tragen.

8 DIE WICHTIGSTEN KATEGORIEN FÜR SEKT

8.1 HÖHE DER DOSAGE

Bezeichnung	Restzuckergehalt
extra brut / brut nature / 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

8.2 EINTEILUNG NACH HERSTELLUNGSVERFAHREN

Méthode Traditionelle (Traditionelle Flaschengärung)

Die Méthode Traditionelle, früher Méthode Champenoise oder Champagnermethode genannt, ist die älteste und aufwendigste Herstellungsmethode für Champagner, Sekt oder Schaumwein. Der Begriff Méthode Champenoise ist nur für Produkte aus der Champagne zulässig, in Österreich sind die Bezeichnungen Méthode Traditionelle oder Traditionelle Flaschengärung erlaubt und gebräuchlich. Bei der Méthode Traditionelle wird der Wein mit Hefe und einem Tiragelikör (eine spezielle Zuckerlösung) versetzt, in Flaschen gefüllt und mit Kronenkorken verschlossen, die zweite Gärung findet in der Flasche statt. Die Hefe wandelt den zugesetzten Zucker in Alkohol um. Die dabei entstehende 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, desto feinperliger das Mousseux.

Bei Traditioneller Flaschengärung muss Sekt mindestens 9 Monate auf der Hefe liegen. Bei Premium-Sekt – den beiden oberen Qualitätsstufen der neuen Pyramide entsprechend – beträgt die Mindestreifezeit künftig 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. Der Flaschenhals wird in ein Kälte-Solebad getaucht, die Hefe dadurch eingefroren. Anschließend wird die Flasche geöffnet, wobei der Hefe-Eis-Propfen durch den Eigendruck (5-6 bar) in der Flasche herausgeschossen wird.

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. Bei der Méthode Traditionelle bleibt der Sekt vom ersten bis zum letzten sorgfältigen Produktionsschritt in derselben Flasche.

Transvasierverfahren (Flaschengärung)

Beim Transvasierverfahren findet die zweite Gärung, wie bei der Méthode Traditionelle in der Flasche statt. Nachdem die Gärung und Lagerzeit abgeschlossen sind, wird der Inhalt der Flaschen allerdings unter Gegendruck in Tanks umgefüllt. Die Heferückstände und Trübstoffe werden, nach der Zugabe der Dosage und direkt vor der erneuten Abfüllung in Flaschen, mittels Filtration, nicht durch Degorgieren wie bei der Méthode Traditionelle, entfernt.

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 Sektgegendruckfüllers in die Flasche gefüllt, wobei die gesetzliche Mindestherstellzeit im Erzeugerbetrieb mindestens 6 Monate beträgt.

9 HINTERGRUNDINFORMATIONEN – TRENDS UND OPTIMALER GENUSS

Die typischen Sekttrinker lassen sich neuesten Marktforschungen zufolge eher als extrovertiert, aufgeschlossen und umgänglich charakterisieren. Je nach Geschmacksrichtung des perlenden Getränks verschieben sich die Konsumentengruppen ein wenig: bei extra brut und brut eher in Richtung männlich und älter. Trocken und mild hingegen wird etwas stärker von weiblichen und jüngeren Konsumenten nachgefragt. Zu beobachten ist derzeit auch ein Trend zu reinsortigen Sektspezialitäten, wie Grüner Veltliner, Muskateller oder Riesling. Auch Rosé erfreut sich seit mehreren Jahren sowohl in Österreich als auch international steigender Beliebtheit.

10 SEKT BEI TISCH – DIE VIELFALT DER GENUSSMOMENTE

Sekt 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. Österreichischer Sekt ist so vielfältig, dass er immer ein passendes Produkt bietet. Ein schöner, gastfreundlicher Brauch will es, zunächst ein Glas Sekt als Willkommensschluck anzubieten. Sekt ist jedoch nicht nur ein wunderbarer Aperitif, sondern stellt in seinen unterschiedlichen Cuvées und Geschmacksrichtungen einen hervorragenden Speisenbegleiter 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 roter Sekt eine gelungene Alternative. Auch in Cocktails lässt sich Sekt vielfältig einsetzen. Für den passenden Drink zu jedem Anlass und für jeden Geschmack ist rasch die passende Stilistik gefunden. Das Gartenfest, die Jubiläumsfeier oder die Silvesterparty – mit Sekt liegt man garantiert richtig.

11 SEKT – TIPPS ZUR OPTIMIERUNG DES GENUSSES

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

11.1 LAGERUNG

Der Sekt 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.

11.2 TRINKTEMPERATUR

Die ideale Trinktemperatur von weißem Sekt 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. Für die Kühlung reicht die normale Kühlschranktemperatur wobei der Sekt nach 12 Stunden die ideale Kühltemperatur aufweist.

11.3 DAS RICHTIGE GLAS

Das Sektglas sollte farblos sein, in Glasqualität und Form dem edlen Charakter des Sekts entsprechen. Zugleich sollte es aber auch funktionsgerecht sein – 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 2/3, damit sich der Duft voll entfalten kann. Am besten eignen sich tulpen- und apfelförmige Gläser oder schmale, hohe Flötenformen. Immer öfter werden auch edle Weißweingläser für den Sektgenuss verwendet. Hier haben die Perlen genug Raum um aufzusteigen. Eine Schale

sollte nicht verwendet werden. Sie kann ihrer weiten Öffnung wegen das Mousseux nicht halten und ist zu flach, um das Spiel der Perlen zu zeigen.

11.4 ÖFFNEN DER FLASCHE

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

11.5 EINSCHENKEN

Auch hier gibt es einen wertvollen Tipp: Das Glas beim Einschenken neigen, sodass der Sekt entlang der Glaswand fließt. So 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 Sektgenuss nichts mehr im Wege.

12 KONTAKT

Mag. Benedikt Zacherl
Österreichisches Sektkomitee
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
M +43 664 826 25 96
info@oesterreichsekt.at
www.tagdesoesterreichischensekts.at

Tina Patronovits
M.A.C. Hoffmann & Co GmbH
Hofburg – Schweizertor
PF 140, 1014 Wien
T +43 1 587 12 93-11
t.patronovits@mac-hoffmann.com
www.mac-hoffmann.com

12.1 PRESSEKONTAKT

Dagmar Gross
grosswerk – Public Relations & Art Promotion
Liniengasse 20/6, 1060 Wien
T +43 1 236 26 64
werk@grosswerk.com
www.grosswerk.com