



Pressemitteilung
Wien, im September 2022

It's Sekt o'clock! Sekt Austria bittet an die Bar

Hinein ins große Sektvergnügen! Bei It's Sekt o'clock! am 17. Oktober laden mehr als 30 der besten österreichischen Sekthersteller zum näheren Kennenlernen von Sekt Austria ein. Dafür ist die Sekt Austria Bar ab 17:30 Uhr in der HOFBURG Vienna der ideale Treffpunkt. Die ersten beiden Stunden ab 14 Uhr sind Fachbesucher:innen vorbehalten, welche das breite Sortiment der ausstellenden Sektproduzenten im Rahmen einer Tischpräsentation vertiefend verkosten können. Tickets dafür gibt es hier www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/tickets/

Mit Beginn dieses Jahres definierten die österreichischen Sekthersteller eine neue Premiumkategorie: Sekt Austria. Diese Bezeichnung ist ausschließlich österreichischem Sekt geschützten Ursprungs (g.U.) vorbehalten und umfasst drei Kategorien: Sekt Austria als frisch-fruchtiger Einstiegssekt sowie Sekt Austria Reserve und Sekt Austria Große Reserve, die durch eine längere Lagerung auf der Hefe zunehmend auch Weißbrot- und Briochearomen aufweisen. In jedem Fall ist eine zweite Gärung vorgeschrieben.

Treffpunkt Sekt Austria Bar

Während man sich beim After Work von It's Sekt o'clock! durch über 30 verschiedene Sekt Austria-Proben verkostet, wird gewiss auf die rot-weiß-rote Banderole auf dem Kopf der Sektf Flaschen aufmerksam. Diese besagt, dass es sich hier um ein zu 100 Prozent aus Österreich stammendes Produkt handelt – von der Traube bis zum fertigen Sekt. Wer Fragen zu den einzelnen Sekt Austria-Spezialitäten hat, kann diese gleich an die anwesenden Produzenten stellen.

Um sich auf etwaiges Fachsimpeln vorzubereiten, empfiehlt sich ein Blick auf die Webseite des Österreichischen Sektkomitees: <https://www.oesterreichsekt.at/de/die-oesterreichische-sekt-qualitaetspyramide.html>

Vorschau auf die Sekthersteller von It's Sekt o'clock!

A-Nobis Sektkellerei Norbeit Szigeti

<https://www.a-nobis.at>

Weingut Bründlmayer

Weingut Langmann

<https://www.weingut-langmann.at>

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein



<https://www.bruendlmayer.at>

Weingut Buchegger

<http://www.buchegger.at>

Erzherzog Johann Weine

<https://erzherzog.shop>

Weingut Fuhrgassl-Huber

<https://www.fuhrgassl-huber.at>

Schloss Gobelsburg

<https://www.gobelsburg.at>

Weingut Gollenz

<https://www.dergollenz.at>

Graf Hardegg

<https://guthardegg.at>

Weingut Hannes & Petra Harkamp

<https://www.harkamp.at>

Weingut Hirschmugl Domaene am Seggauberg

<https://www.hirschmugl-domaene.at>

Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat

<https://www.christinahugl.at>

Weingut Jurtschitsch

<http://www.jurtschitsch.com>

Kultur Weingut Kästenburg

<https://kaestenburg.at>

Johann Kattus Sektkellerei

<https://kattus.at>

Weingut Krispel

<https://www.krispel.at>

Landesweingüter Niederösterreich

<https://www.noe-landesweingueter.at>

<https://www.hofkellerei.at/de/startseite.html>

Weingut Loimer

<http://www.loimer.at>

Weingut Malat

<http://www.malat.at>

Schlossweingut Souveränder Malteser-Ritter-Orden

<https://www.schlossweingut-malteser-ritterorden.at>

Weingut Mayer am Pfarrplatz

<http://weingut-mayer-am.pfarrplatz.at>

Weingut Polz

<http://www.weingutpolz.at>

Weingut F. u. S. Regele

<https://www.regele.com>

Schlumberger Wein- und Sektkellerei

<http://www.schlumberger.at>

Weingut Steininger

<http://www.weingut-steininger.at>

Weingut Stift Klosterneuburg

<http://www.stift-klosterneuburg.at>

Sektkellerei Szigeti GmbH

<http://www.szigeti.at>

Weingut Johann Topf

<https://www.weingut-topf.at>

Vino Versum Poysdorf

<https://www.vinoversum.at>

Weinviertler Sektmanufaktur

<https://www.weinviertlersekt.at>

Weingut Zuschmann-Schöfmann

<https://www.zuschmann.at>

Auf einen Blick

Wann: 17. Oktober 2022

Wo: HOFBURG Vienna, Eingang Heldenplatz

www.oesterreichsekt.at



FÜR PRESSE UND FACHBESUCHER:INNEN

„It's Sekt o'clock!" – Fachverkostung

14:00 – 16:00 Uhr Tischpräsentation als Fokusverkostung

16:15 – 17:30 Uhr Pressegespräch mit Ernennung des neuen Sektbotschafters,
Sekt-Kulinarik-Battle/Food-Pairing

-> TICKET MAGNUM – für Fachbesucher:innen (nach Registrierung) à € 35,-
gültig von 14:00 bis 22:00 Uhr

www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/fachbesucher

FÜR PRIVATE SEKTLIEBHABER:INNEN

„It's Sekt o'clock!" – After-Work-Party

17:30 – 22:00 Uhr After Work mit Sekt Austria Bar, Live-Cooking-Station und Live-Musik

21:00 Uhr Einlassstopp

-> TICKET IMPERIAL für private Sektliebhaber:innen à € 55,-

gültig von 17:30 bis 22:00 Uhr

www.mac-hoffmann.at/veranstaltungen/its-sekt-oclock-2022/tickets

Presseakkreditierung:

Unter werk@grosswerk.com mit schriftlichem Nachweis über die aktive weinjournalistische Tätigkeit (namentliche Erwähnung im Impressum des Mediums zu einem Weinartikel, dessen Veröffentlichung nicht länger als sechs Monate zurückliegt).

Kontakt

Tina Patronovits | M.A.C. Hoffmann & Co GmbH

+43 1 587 12 93 - 11 | t.patronovits@mac-hoffmann.com

www.mac-hoffmann.com

Pressekontakt

Dagmar Gross | [grosswerk public relations & art promotion](mailto:grosswerk@grosswerk.com)

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

werk@grosswerk.com | www.grosswerk.com