



Schlumberger WHITE Secco

“Méthode Traditionnelle”

Schlumberger, Vienna, Autriche

Tout chef d’œuvre pétillant de la maison Schlumberger, qui est le fabricant de mousseux le plus vieux d’Autriche, est fabriqué exclusivement avec des vins de la région. La «méthode traditionnelle» est la garantie de vins exceptionnellement digestes. Il s’agit d’un procédé laborieux qui est entretenu avec le plus grand soin depuis la fondation de l’entreprise en 1842 par Robert A. Schlumberger.

Schlumberger présente avec White Secco la dernière alternative au Prosecco, cependant à un niveau premium. La nouvelle interprétation fruitée, légère et jeune de la « méthode traditionnelle ». White Secco, le luxe pétillant d'une nouvelle génération.

Au nez, un bouquet de raisin frais. La finesse des bulles, sa longueur en bouche, sa fraîcheur, en font un produit très gouleyant et facile à boire.

Signature Drink – HUGO

WHITE Secco

2cl Bols Elderflower

½ Limette

frische Minzeblätter

Eiswürfel

Mettre WHITE Secco dans un verre long drink avec des glaçons, ajouter des feuilles de menthe, deux quarts de citron vert et 2cl BOLS Sureau, remuer tout.

