



PRESSEINFORMATION

## **Tag des Österreichischen Sekts bei Kattus**

### ***Tag der offenen Tür in Wiens einziger familiengeführter Sektkellerei***

*Wien, im Oktober 2014* – Am 22. Oktober sprudelt, schäumt und prickelt es auch in diesem Jahr wieder in ganz Österreich. Anlässlich des Tages des Österreichischen Sekts sind im gesamten Land zahlreiche Aktivitäten rund um das Thema Schaumwein geplant. Auch Kattus öffnet erneut die Kellerpforten und ermöglicht den Besuchern einen exklusiven Einblick in die verschiedensten Bereiche der Schaumweinproduktion.

### **Tradition & Innovation: Eintauchen in die prickelnde Welt von Kattus**

Kattus steht seit jeher für erstklassige Qualität. Darüber hinaus ist es dem 1857 gegründeten Familienunternehmen gelungen, die langjährige Tradition mit moderner Schaumweinproduktion zu vereinen. Wer gerne erfahren möchte, wie die bereits vor über hundert Jahren verwendete „Méthode Traditionelle“ – die klassische Flaschengärung – heute gelingt, sollte sich einen **Rundgang durch die Produktion mit Kellermeister Herbert Pratsch** auf keinen Fall entgehen lassen. Von der Entstehung des Schaumweins, über die Herkunft der Trauben bis hin zum Geschmack der Grundweine für die Kattus Sekte, werden am 22. Oktober zahlreiche Geheimnisse gelüftet. Am Rüttelpult, einem wesentlichen Teil der Sektproduktion, bekommen die Gäste die seltene Gelegenheit, die Flaschen auch selbst aufzurütteln.

### **Sekt für den guten Zweck**

Nach der Kellerführung besteht die Möglichkeit, ausgewählte Produkte aus dem Hause Kattus gegen einen kleinen Unkostenbeitrag zu verkosten. Der Reinerlös kommt der Wiener Sozialorganisation "neunerhaus - Hilfe für obdachlose Menschen" zu Gute.

### **Zu Gast bei Kattus anlässlich des Tag des Österreichischen Sekts:**

**Wann:** *Mittwoch, 22. Oktober 2014, 14.00 bis 18:30 Uhr*

**Wo:** *Sektkellerei Kattus, Billrothstraße 51, 1190 Wien*

**Programm:** *Begrüßungsglas Kattus Sekt, kommentierte Kellerführungen, Ab-Hof-Verkauf, Sektverkostung (Unkostenbeitrag pro Glas EUR 2,-. Der Reinerlös kommt der Wiener Sozialorganisation "neunerhaus - Hilfe für obdachlose Menschen" zu Gute).*

*Eintritt frei!*



## **Kick-Off-Event am 21. Oktober im Museumsquartier**

Die besten Sekthersteller des ganzen Landes versammeln sich wie im Vorjahr bereits am 21. Oktober in der Ovalhalle und der Arena 21 des Museumsquartiers in 1070 Wien zur großen Kick-Off Verkostung. Geboten werden feine Sektspezialitäten verschiedener Rebsorten und Jahrgänge sowie auch einige rare Lagensekte. Auch Kattus lädt zum prickelnden Verkostungsreigen in das Museumsquartier.

**Wann:** *Dienstag, 21. Oktober 2014*

**Uhrzeit:** *14:00 - 16:00 Uhr Presse & Fachbesucher, 16:00 - 21:00 Uhr interessierte Öffentlichkeit*

**Wo:** *Ovalhalle im Museumsquartier, Museumstraße 1, 1070 Wien*

**Eintritt:** *20,- Euro*

Mit dem 22. Oktober, dem Tag des Österreichischen Sekts, feiern die heimischen Sekthersteller jährlich den Beginn der Hauptsaison des prickelnden Genusses und möchten das Bewusstsein für Herkunft, Qualität und Vielfalt von Sekt – hergestellt aus österreichischen Grundweinen – stärken.

Nähere Informationen unter:

[www.tagdesoesterreichischensekts.at](http://www.tagdesoesterreichischensekts.at)

[www.kattus.at](http://www.kattus.at)

### **Kattus Vertriebs GmbH**

Das österreichische Familienunternehmen, angesiedelt im 19. Wiener Gemeindebezirk, wird bereits in vierter Generation von Maria und Ernst Polsterer-Kattus geleitet. Mit 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Kattus für höchste österreichische Qualität im Bereich der Schaumweinerzeugung. Das Produktsortiment umfasst 15 eigene Produkte aus dem Bereich der Schaumweinerzeugung sowie 27 weitere Vertriebsmarken wie beispielsweise Corona Bier, Laurent-Perrier Champagner, Luxardo Sambuca, Southern Comfort und Finlandia Vodka.

*Kattus unterstützt den verantwortungsvollen Genuss von Alkohol ab 18 Jahren.*

### **Für Rückfragen:**

Kattus Pressestelle c/o Grayling Austria  
Sabine Sommer  
T: +43 1 524 43 00 – 71  
E: [sabine.sommer@grayling.com](mailto:sabine.sommer@grayling.com)

Marielies Müller  
T: +43 1 524 43 00 – 15  
E: [marielies.mueller@grayling.com](mailto:marielies.mueller@grayling.com)