Emilio Lustau

Sherry Lustau Solera Familiar Fino Jarana



Art.-Nr.:	401183
Gebinde:	1 x 0,38l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbauregion:	Jerez
Farbe:	Rot
Rebsorten:	Palomino Fino
Serviertemperatur:	8
EAN:	8412325001259

Preise

Flasche 9,30 € brutto

Preis pro Liter: 24,80 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Anbaugebiet: Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf 19.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne und der 'Poniente', ein frischer, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.

Klassifizierung: 'Denominacion de Origen' entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, hier Sherry.

Herstellung: Die Solera ist ein pyramidenförmiger Aufbau von Fassgruppen mit Wein derselben Art, jedoch unterschiedlichen Alters. Das zuoberst liegende Fass enthält den 'Jungwein', dem untersten wird in regelmäßigen Abständen der 'älteste' Wein entnommen - jährlich maximal ein Drittel seines Inhaltes. Die fehlende Menge wird aus den nächstoberen Fässern ergänzt. Ein Fino ist die leichteste, zarteste und feinste Art unter den Sherrys, klassisch nach dem Soleraverfahren hergestellt. Rebsorten: Palomino fino, die 92 % der Anbaufläche bedecken. Bodenbeschaffenheit: Die besten Böden, Albarizas genannt, weisen bis zu 75% Kalkanteil auf.

Erzeuger: Das Haus Emilio Lustau mit seinen 20 Hektar Rebfläche wurde 1896 gegründet und zählt zu den wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Produzenten in Jerez. In der alten Bodega lagern mehr als 20.000 Fässer Sherry bei besten Bedingungen. Es reifen Sherrys höchster Qualität heran sowie einzigartige Raritäten - die Almacenistas.

Beschreibung: Hellgelb, zarter Duft von Nüssen; leicht, frisch und verspielt, charaktervoll im Nachhall.

Empfehlung: Leicht gekühlt bei 8° C als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, leichten Vorspeisen oder reduzierten klaren Suppen.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Nüsse und Nusserzeugnisse