

NEU



004502

SOLERA FAMILIAR FINO JARANA



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



trocken



Palomino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr trocken, frisch und subtil floral. Unter Flor in Jerez de la Frontera gereift, geprägt von kühl-feuchtem Mikroklima. Aromen von gerösteten Mandeln, Brioche und feiner Meersalznote. Präzise, knackig und vielfach ausgezeichnet.



Speiseempfehlungen

Antipasti
Hartkäse
Austern
Garnelen/Shrimps



Serviertemperatur

7.0 °C bis 9.0 °C



Genussempfehlung

sehr gut

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
8412325000191
8412325005257

ANALYSE

Alkoholgehalt 15.0 %Vol

Restzucker 0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Emilio Lustau S.A.
11402 Jerez
ES



WEINNOTIZ

Eisgekühlt servieren

WEINBEREITUNG

4 Jahre unter der Flor-Hefe im Solera System gereift. Standort ist die Bodega de las Cruces in Jerez de la Frontera.

PRODUZENTEN-INFO

Lustau zählt zu den renommiertesten Sherry-Produzenten Spaniens. Seit 1896 steht das Haus aus Jerez de la Frontera für außergewöhnliche Qualität, traditionelle Reifung und eine beeindruckende Vielfalt an charakterstarken Sherrys.

Gegründet von José Ruiz-Berdejo, begann Lustau als sogenannter Almacenista und entwickelte sich ab den 1940er-Jahren unter Emilio Lustau zu einer eigenständigen Marke mit internationaler Bedeutung. Heute gehört das Weingut zu den führenden Sherry-Häusern weltweit und vereint Tradition mit Innovation.

Die Bodegas liegen im Herzen des Sherry-Dreiecks in Andalusien und profitieren von kalkreichen Albariza-Böden sowie dem einzigartigen Atlantikklima. Lustau ist besonders für seine Reifung im klassischen Solera-System bekannt, das komplexe, vielschichtige Aromen hervorbringt. Ein Alleinstellungsmerkmal ist die Präsenz in allen drei Kernstädten der Region: Jerez, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda. Das Sortiment reicht von trockenen Finos bis hin zu seltenen, jahrzehntealten Sherrys und ausgezeichneten Spezialitäten.