

NEU



004504

SOLERA FAMILIAR FINO DEL PUERTO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xères-Sherry



trocken



Palomino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Sehr trocken, leicht und elegant. Unter flor in El Puerto de Santa María gereift. Zarte Hefenoten, Meeressalz- Aromen und tangige Frische prägen ein klares, fein strukturiertes Profil.



Serviertemperatur

6.0 °C bis 9.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 8412325000634
8412325005264

ANALYSE

Alkoholgehalt 15.0 %Vol

Säure 0.1 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



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.