

NEU



004507

SOLERA FAMILIAR OLOROSO DON NUÑO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xères-Sherry



trocken



100%

ARTIKELBESCHREIBUNG

Tiefes Mahagoni, oxidative Reife mit kraftvollen Nuss- und Gewürznoten. Vollmundig und trocken, mit dichter Struktur und langlebiger aromatischer Präsenz. Dieser Oloroso-Wein hat einen intensiven, konzentrierten Nachgeschmack, mit einer spritzigen Säure.



Serviertemperatur

13.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8412325000221
8412325005295

ANALYSE

Alkoholgehalt 20.0 %Vol

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



WEINBEREITUNG

12 Jahre lang oxidativ im Solera gereift in der Bodega La Campana 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.