

NEU



004510

SOLERA FAMILIAR CREAM CAPATAZ ANDRÉS



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xères-Sherry



süß



8% Palomino, 15% Pedro Ximénez

ARTIKELBESCHREIBUNG

Blend aus Oloroso und Pedro Ximénez, einzeln rund 8 Jahre in Soleras gereift. Konzentrierte Aromen von rauchigem Holz, Datteln, Feigen und Rosinen, frisch-seidig mit balancierter Säure.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8412325000337
8412325005301

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



WEINNOTIZ

Eine Hommage an den Kellermeister "Capataz Andrés Pérez"

Dieser Wein passt perfekt zu leichten Desserts und Kuchen, kann aber auch zu Blauschimmelkäse oder einfach „on the rocks“ mit einer Orangenscheibe serviert werden.

WEINBEREITUNG

Der Olorso (aus der Traube Palomino) und der Pedro Ximenez werden separat in Soleras gereift. Vor der Abfüllung entsteht das Blend.

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.