

NEU



004511

## SOLERA FAMILIAR RARE CREAM SOLERA SUPERIOR



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



süß



80% Palomino und 20% Pedro Ximénez

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Blend aus Oloroso und PX-Komponenten, leuchtend mahagonibraun, komplexe süß-oxidative Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen, üppig und lang.



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 8412325000238  
8412325000474

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 20.0 %Vol

Säure 5.0 g/L

Restzucker 137.0 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**

Dieser Wein passt perfekt zu leichten Desserts und Kuchen, wie New York Cheese Cake. Kann aber auch zu Blauschimmelkäse oder einfach „on the rocks“ mit einer Orangenscheibe serviert werden.

## **WEINBEREITUNG**

Das Blend aus Oloros und Pedro Ximenez entsteht bei der Abfüllung. Vorher reifen die Trauben seperat für 12 Jahre in Ihren Soleras.

## **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.