

NEU



004512

SOLERA FAMILIAR MOSCATEL EMILÍN



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



süß



100%



ARTIKELBESCHREIBUNG

Intensiv aromatischer Moscatel, naturgesüßt durch sonnengereifte Trauben.
Gold- bis Bernsteinreflexe, florale Honignoten und reife Trockenfrucht-Fülle.



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 8412325000245
8412325005325

ANALYSE

Alkoholgehalt 17.0 %Vol

Säure 5.5 g/L

Restzucker 210.0 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

Als Dessertwein servieren.

Passt perfekt zu Desserts auf Eierbasis, oder Zitrus.

WEINBEREITUNG

100% Moscatel Trauben aus dem Weinberg "Las Cruces" von Lustau in der Gegend Chipiona. 8 Jahre Reife im Solera, in den Kellern von 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.