

NEU



004513

SOLERA FAMILIAR PX SAN EMILIO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



edelsüß



100%



ARTIKELBESCHREIBUNG

Tiefdunkel mit Iod-Highlights, extrem süß und samtig. Aromen von Feigen, Rosinen und Datteln, sehr lang und balanciert zwischen Süße und 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 8412325000252
8412325005462

ANALYSE

Alkoholgehalt 17.0 %Vol

Säure 4.6 g/L

Restzucker 410.0 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

Servieren Sie diesen Sherry als Topping auf einem Becher Vanille- Eis, oder sogar als Blend bei einem Affogato. Er passt perfekt zu Desserts, Kuchen, Gebäck, aber auch zu kräftigen Blauschimmelkläsen oder als Digestif.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden nach der Handlese zwischen die Zeilen in den Weinberg abgelegt und von der Sonne getrocknet, bis sie fast Rosinen sind.

Danach beginnt langsam die Gärung und wird unterbrochen, um den natürlich hohen Zuckergehalt zu bewahren. Der so entstandene Wein reift anschließend 12 Jahre im Solera System, mit Kontakt an der Luft.

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.