

NEU



004514

## SPECIALITY CREAM EAST INDIA



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



süß



80% Palomino und 20% Pedro Ximénez



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine Hommage an die Seereise. Olorso- und PX- Komponenten reifen rund 12 Jahre in Soleras, bevor sie verschnitten und weitere 3 Jahre ausgebaut werden. Vollmundig, komplex, mit Aromen von getrockneten Datteln, kandierter Orange, Toffee und süßen Gewürzen.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

#### HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8412325002386  
8412325005431

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 20.0 %Vol

Säure 5.1 g/L

Restzucker 138.0 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, cremigen Käsesorten oder Foie gras. Probieren Sie ihn auch auf Eis mit einer Orangenscheibe.

## **WEINBEREITUNG**

Jeder Wein (Oloroso und Pedro Ximénez) reift separat in seiner eigenen Solera 12 Jahre lang. Nach dem Verschnitt wird der fertige Sherry für weitere 3 Jahre in eine Solera mit 45 Fässern zurückgebracht. Der Reifungsprozess entspricht dem der Weine, die im 17. Jahrhundert auf ihren Reisen die Ozeane überquerten.

## **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.