

NEU



004517

ALMACENISTA AMONTILLADO DEL PUERTO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Wein wird zu hundert Prozent aus der Rebsorte Palomino hergestellt und stammt aus einer Solera die aus zehn Fässern besteht. Die Reifung erfolgt in den Bodegas von José Luis González Obregón in El Puerto de Santa María wo sich über die Jahre ein besonders vielschichtiger Charakter entwickelt.

Im Glas zeigt sich eine bernstein goldene Farbe mit warmem Schimmer. In der Nase präsentiert sich der Wein komplex und elegant mit einem ausdrucksstarken und aromatischen Profil. Feine Noten von Holz verbinden sich mit einer nussigen Tiefe die sich auch am Gaumen fortsetzt. Dort wirkt er ausgewogen mit einer dezenten Spur von Süße bevor er in einem lang anhaltenden trockenen Abgang ausklingt.



Serviertemperatur

13.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8412325002942 68412325002944

ANALYSE

Alkoholgehalt	18.5 %Vol
Säure	3.1 g/L
Restzucker	6.0 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

Er passt hervorragend zu klaren Brühen zu Gänseleber sowie zu kalten und geräucherten Fleischgerichten. Auch eine Auswahl an Käse harmoniert ausgezeichnet mit seinem Charakter ebenso wie kräftig gewürzte Fisch und Meeresfrüchtegerichte. Besonders gut ergänzt er zudem die Aromen der asiatischen Küche mit intensiver Würze.

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.