

NEU



004518

ALMACENISTA OLOROSO DEL PUERTO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Wein stammt aus einer Solera die aus einhundertzehn Fässern besteht und in den Bodegas von José Luis González Obregón in El Puerto de Santa María reift. Durch die lange Lagerung entwickelt er eine beeindruckende Tiefe und Ausdruckskraft.

Im Glas zeigt er sich in einer mahagonifarbenen Tönung mit leicht olivfarbenen Nuancen. In der Nase wirkt er intensiv und konzentriert mit ausgeprägten Aromen von Rauch und edlem Holz. Am Gaumen entfaltet sich ein vielschichtiges Geschmacksbild das an Trüffel erinnert und von Noten dunkler Schokolade sowie würzigen Akzenten begleitet wird. Der Abgang ist lang anhaltend klar und elegant.



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	8412325002997 68412325002999

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	6.0 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



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.