

NEU



004520

VERY OLD RARE SHERRY (VORS) AMONTILLADO IN GP



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



Palomino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich eine dunkel bernsteinfarbene Erscheinung. In der Nase entfalten sich vielschichtige Aromen von edlen Hölzern, Leder, Lack und Lakritz, begleitet von Anklängen an Haselnüsse, Toffee und Karamell. Am Gaumen wirkt der Wein intensiv und lebendig mit ausgeprägten salzigen Noten, die typisch für sehr alte Amontillados sind. Hinzu kommen Eindrücke von getrockneten Früchten, karamellisierter Orange und eine dezente rauchige Nuance. Der lange Ausbau von über dreißig Jahren verleiht ihm eine außergewöhnliche Tiefe und einen immens langen Nachhall.



Serviertemperatur

13.0 °C bis 14.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Holzfass (Fuder) 360 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.500 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8412325002843
8412325005691

ANALYSE

Alkoholgehalt 21.5 %Vol

Säure 11.2 g/L

Restzucker 8.0 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

Es empfiehlt sich, ihn in Ruhe zu genießen und seine Entwicklung im Glas aufmerksam zu verfolgen, da sich seine Aromen mit der Zeit weiter entfalten.

WEINBEREITUNG

Die Reifung erfolgt im Rahmen einer VORS Einstufung, die für besonders lange gereifte Weine steht. Seine Herkunft liegt in einer sorgfältigen Auswahl aus den ältesten Soleras, die von Manuel Lozano, dem früheren Önologen von Lustau, in den Bodegas in Jerez zusammengetragen wurde. Der Ausbau erfolgt in einem Solerajahrgang aus acht Fässern, wodurch sich über Jahrzehnte hinweg eine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität entwickeln konnte. Zudem wird der Wein unfiltriert direkt aus dem Fass abgefüllt, weshalb gelegentlich eine leichte Trübung oder feine Ablagerungen auftreten können, was den Genuss jedoch in keiner Weise beeinträchtigt.

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.