

NEU



004521

## VERY OLD RARE SHERRY (VORS) PALO CORTADO IN GP



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100%



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich eine Topasfarbe mit kupferfarbenen Reflexen. In der Nase präsentiert er sich mit großer Intensität und einem vielschichtigen Aromenspiel. Noten von Pekannüssen verbinden sich mit edlen Hölzern, getrockneter Orangenschale und trockenen Tabakblättern. Am Gaumen wirkt er leicht bitter, würzig und salzig, begleitet von Eindrücken dunkler Schokolade und Nüssen. Der Abgang ist sehr lang und hinterlässt einen nachhaltigen und eleganten Eindruck.



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  
8412325002829  
8412325005523

### ANALYSE

Alkoholgehalt 21.0 %Vol

Säure 8.6 g/L

Restzucker 7.0 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 sowie die zunehmende Entfaltung seiner Aromen aufmerksam zu erleben.

## WEINBEREITUNG

Der Palo Cortado entsteht aus einer sorgfältigen Auswahl der ältesten Soleras, die von Manuel Lozano, dem früheren Önologen von Lustau, in den Bodegas in Jerez zusammengetragen wurden. Die Reifung erfolgt in einem Solerajahrgang aus sieben Fässern, wodurch sich über viele Jahre hinweg eine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität entwickeln konnte. Der Wein wird unfiltriert direkt aus dem Fass abgefüllt, weshalb eine leichte Trübung oder feine Ablagerungen auftreten können, was den Genuss jedoch nicht 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.