

NEU



004522

VERMUT DRY



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



trocken



Palomino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich ein leuchtendes Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase dominieren krautige Aromen die von feinen zitrischen Anklängen begleitet werden und von einem eleganten Hintergrund aus Hefenoten getragen sind. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr trocken frisch und leicht salzig mit Eindrücken von Meeresbrise sowie pflanzlichen und mandelartigen Nuancen. Eine angenehme Bitterkeit und eine lebendige Würze prägen den Geschmack und führen zu einem langen klaren und erfrischenden Abgang.



Serviertemperatur

6.0 °C bis 9.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

Boden Kalkboden

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8412325005585
8412325005776

ANALYSE

Alkoholgehalt 15.0 %Vol

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 eignet sich besonders gut als Zutat für klassische Cocktails wie Reverse Martini Dry Martini Dirty Martini oder Bamboo. Sein Profil verleiht Mischgetränken eine salzige und umamiartige Tiefe die die Aromen harmonisch verstärkt.

WEINBEREITUNG

Dieser Vermut basiert auf einer Manzanilla aus Sanlúcar de Barrameda die in einem feuchten Mikroklima unter dem Einfluss der Meeresbrise an der Mündung des Guadalquivir reift. Dadurch entsteht ein besonders charaktvoller Stil der zugleich delikate und komplex wirkt und sich durch eine ausgeprägte Trockenheit sowie eine deutliche salzige Note auszeichnet.

Die wichtigsten verwendeten Botanicals verleihen diesem Vermut sein vielschichtiges und ausgewogenes Aromaprofil. Kamille sorgt für eine sehr aromatische Komponente mit einer feinen, leicht bitteren Note. Thymian bringt dezente krautige Nuancen ein, die dem Gesamtbild Tiefe und Struktur verleihen. Majoran ergänzt das Profil mit frischen zitrischen und balsamischen Akzenten, die für Eleganz und Harmonie sorgen. Orangenschalen tragen helle zitrische Aromen bei und verleihen dem Vermut eine angenehme Frische. Wermut schließlich prägt den charakteristischen bitteren Grundton, der typisch für Vermut ist und dem Getränk seine markante Signatur gibt.

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.