

NEU



004523

VERMUT BLANCO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



ARTIKELBESCHREIBUNG

Fino und Moscatel bilden die Grundlage für diesen weißen Vermut und verleihen ihm ein überraschend vielschichtiges Aromaprofil. Er präsentiert sich floral, zitrisch und krautig mit feinen mandelartigen Anklängen sowie einem dezenten mineralischen Unterton. Am Gaumen wirkt er angenehm leicht und erfrischend, wobei ein deutlich trockener und bitterer Abgang im Vordergrund steht, in dem die typischen Noten des Fino besonders hervortreten.

Die wichtigsten Botanicals ergänzen dieses Profil auf harmonische Weise. Majoran bringt zitrische und balsamische Nuancen ein und sorgt für zusätzliche Frische. Enzian verstärkt die adstringierende Struktur und trägt zur charakteristischen Bitterkeit bei. Rosmarin verleiht dem Vermut eine belebende Frische und eine feine krautige Note. Wermut prägt den typischen bitteren Charakter, während Kamille mit ihrer intensiven Aromatik und einer leicht bitteren Komponente das Gesamtbild abrundet und verfeinert.

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8412325003727 8412325005455

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

Im Glas zeigt sich ein ausdrucksstarkes und vielschichtiges Aromaprofil. In der Nase dominieren florale, zitrische und krautige Noten, die von einem feinen Mandelaroma und einem subtilen mineralischen Hintergrund begleitet werden. Am Gaumen wirkt der Vermut angenehm leicht und erfrischend, zugleich klar strukturiert. Der Abgang ist deutlich bitter und trocken, wobei die typischen Eigenschaften des Fino besonders präsent bleiben und dem Gesamtbild Tiefe und Charakter verleihen. Serviert wird dieser Vermut idealerweise in einem breiten Glas mit Eis und einer grünen Olive. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu Tapas und verschiedenen Aperitifs, da er deren Aromen harmonisch ergänzt und zugleich für eine erfrischende Balance sorgt.

WEINBEREITUNG

Der Fino bringt Leichtigkeit, Trockenheit und eine feine mineralische Struktur ein, während der Moscatel für eine ausgeprägte florale Aromatik und eine dezente Süße sorgt.

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.