

NEU



004524

VERMUT ROSÉ



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Vermut basiert auf einer sorgfältigen Kombination aus Fino, Moscatel und Tintilla de Rota, die gemeinsam die Grundlage für einen besonders ansprechenden und eleganten Stil bilden. Das Zusammenspiel dieser Weine verleiht ihm sowohl Struktur als auch eine feine aromatische Tiefe.

Im Glas entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet mit floralen und krautigen Noten. Aromen von Walderdbeeren, Orangenblüten und feinem Gebäck prägen das Duftbild und werden von dezenten Mandelnoten begleitet. Am Gaumen entwickeln sich zunächst würzige und kräuterige Eindrücke, die in eine angenehme Süße übergehen und ein weiches sowie samtiges Mundgefühl hinterlassen.

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8412325003840 8412325005479

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

Serviert wird dieser Vermut idealerweise mit Eis, einem Tonic nach Wahl und einer Scheibe rosa Grapefruit. Er passt hervorragend zu Tapas und verschiedensten Aperitifs, da er deren Aromen auf elegante Weise ergänzt und gleichzeitig für Frische und Ausgewogenheit sorgt.

WEINBEREITUNG

Die verwendeten Botanicals ergänzen dieses Profil auf harmonische Weise. Kamille bringt eine aromatische und leicht bittere Komponente ein. Muskatnuss sorgt für würzige Akzente, während Vanille eine sanfte und einladende Aromatik beisteuert. Kardamom verleiht dem Vermut eine intensive, duftige Note mit einer feinen süßlich scharfen Nuance. Wermut rundet das Ganze mit dem typischen bitteren Charakter ab und sorgt für die ausgewogene Struktur des Vermuts.

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.