

NEU



004526

VERMUT ROJO



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Vermut wird aus einer harmonischen Verbindung eines Amontillado und eines Pedro Ximénez hergestellt. Der Amontillado bringt trockene Struktur und Charakter ein, während der Pedro Ximénez für eine süße, intensive und samtige Komponente sorgt. Beide werden im traditionellen System von Solera und Criaderas ausgebaut, wodurch ein ausgewogenes und komplexes Gesamtbild entsteht.

Im Glas entfaltet sich ein vielschichtiges Aromaprofil, in dem sich die süßen Noten reifer Früchte mit zitrischen und krautigen Nuancen verbinden. Diese liegen auf einem Hintergrund von leicht rauchigem Holz. Am Gaumen wirkt der Vermut samtig, schmackhaft und gut ausbalanciert, mit einer feinen Süße, die von einer subtilen Bitterkeit begleitet wird. Der Abgang erinnert an Haselnuss und bleibt angenehm lang mit einer leichten trockenen Note.

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8412325003383 8412325005448

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 in einem breiten Glas mit Eis und einer Orangenschale. Er eignet sich hervorragend als Begleiter zu Tapas und verschiedenen Aperitifs und ergänzt deren Aromen auf elegante und ausgewogene Weise.

WEINBEREITUNG

Die verwendeten Botanicals tragen wesentlich zur Komplexität bei. Salbei bringt eine leicht bittere und dezent würzige Komponente ein. Enzian verstärkt die Struktur durch seine adstringierende Wirkung. Koriander sorgt für ausgeprägte aromatische Noten mit zitrischen und krautigen Akzenten. Wermut prägt den typischen bitteren Charakter, während Orangenschale Frische und lebendige Zitrusaromen beisteuert.

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.