

NEU



004527

BRANDY SOLERA RESERVA

 Lustau

 Spanien
Andalusien



ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Geschmacksprofil ist insgesamt trocken mit einer eleganten Balance zwischen Holznoten, feiner Süße aus der Aromatik und einer subtilen Würze. In der Nase verbinden sich rauchige Holznuancen mit nussigen Akzenten, während sich am Gaumen ein komplexes und zugleich zugängliches Bild ergibt, das in einem spürbar langen und leicht würzigen Nachklang münd

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Spirituosentyp | Brandy |
| Gebinde | 6 / 0.700 l |
| Verschluss | Naturkorken |
| EAN Flasche / EAN Karton | 8412325003024 8412325005349 |

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 40.0 %Vol |
| Restzucker | 20.0 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 |



WEINBEREITUNG

Dieser Brandy wird nach dem traditionellen Solera System als Reserva über einen Zeitraum von durchschnittlich drei Jahren in amerikanischen Eichenfässern gereift, die zuvor Amontillado Sherry enthielten. Durch diese Vorbelegung der Fässer erhält der Brand eine zusätzliche aromatische Tiefe und eine klare stilistische Prägung, die an die Charakteristik eines Amontillado erinnert.

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.