

NEU



004529

BRANDY SOLERA GRAN RESERVA FINEST SELECTION IN GP



Lustau

Spanien
Andalusien

ARTIKELBESCHREIBUNG

Im Glas zeigt er eine mahagonifarbene Tönung mit goldenen Reflexen. In der Nase kommen Aromen von getrockneten Pflaumen, Rosinen und etwas Schokolade zum Vorschein, begleitet von einer dezenten Würze. Am Gaumen wirkt er weich und rund mit Noten von Karamell, gerösteten Nüssen und einem Hauch von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Der Abgang ist angenehm lang und leicht würzig.

Serviert wird er idealerweise bei zehn bis fünfzehn Grad Celsius und passt gut zu gereiftem Käse, dunkler Schokolade sowie Nüssen und Trockenfrüchten.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Brandy
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8412325003048 8412325005363

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
Restzucker	33.0 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 reift rund fünfzehn Jahre und entsteht aus einer Auswahl verschiedener alter Brandys des Hauses. Gelagert wird er in Eichenfässern, die zuvor sehr lange mit Oloroso und Pedro Ximénez Sherrys belegt waren, was ihm seinen typischen Charakter verleiht.

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.