

3 EN RAMA MANZANILL SACA 2026



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



trocken



100% Palomino Fino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Zitronengelbe Farbe. In der Nase frisch, salzig-mineralisch und ausgeprägt. Noten von Kamille, Fenchel und gerösteten Mandeln verbinden sich mit feinen, delikaten Nuancen von Soja und Kräutern. Am Gaumen leicht und frisch, mit einem bitteren, nussigen Nachhall.



Serviertemperatur

7.0 °C bis 9.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe

D.O. - Denominación de Origen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung

im Holzfass (Fuder) 48 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde

6 / 0.500 l

Verschluss

Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton

8412325003277
0684123250032

ANALYSE

Alkoholgehalt

15.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe

enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer

Emilio Lustau S.A.
11402 Jerez
ES



WEINNOTIZ

Ein toller Begleiter zu bspw. Austern oder Wolfsbarsch Ceviche. Auch als Aperitif, zu Iberico Schinken, allgemein Seafood.

WEINBEREITUNG

Sanlúcar de Barrameda liegt an der Mündung des Guadalquivir, wo die Brisen des Atlantiks vom Meer herüberwehen. Das besondere Mikroklima verleiht den Hefen, die sich auf der Oberfläche der Manzanilla bilden, einen seltenen, von Meersalz geprägten Charakter.

Diese Manzanilla wurde aufgrund ihrer Feinheit ausgewählt. Sie reift vier bis fünf Jahre lang unter einer „Flor“-Schicht in Fässern aus amerikanischer Eiche und wird anschließend ohne jegliche Behandlung abgefüllt.

****Abfüllung: Frühjahr 2026****

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.