

3 EN RAMA FINO DEL PUERTO SACA 2026

**Lustau****Spanien**

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry

**trocken****100% Palomino Fino**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Intensive gelbe Farbe mit goldenen Nuancen. Sehr ausgeprägt und lebendig, mit Noten, die an die Brise des Atlantiks, geröstete Mandeln und Heu erinnern. Am Gaumen knochentrocken und salzig-mineralisch. Langer, bitterer Nachhall, charakteristisch für einen klassischen Fino aus El Puerto.

**Serviertemperatur**

7.0 °C bis 9.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
----------------	-------------------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung	im Holzfass (Fuder) 60 Monate
---------	-------------------------------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
---------	-------------

Verschluss	Schraubverschluss
------------	-------------------

EAN Flasche / EAN Karton	8412325003291 68412325003293
--------------------------	---------------------------------

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

Begleiter zu Sashimi oder Thunfisch- Tartar.

WEINBEREITUNG

Die Küstenstadt El Puerto de Santa María zeichnet sich das ganze Jahr über durch ein mildes Klima aus. Dies hat einen entscheidenden Einfluss auf die dort gereiften Finos, da sich die Flor-Schicht unter idealen klimatischen Bedingungen entwickelt.

Dieser Fino wurde aufgrund seiner Typizität und Authentizität ausgewählt. Er reift 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.