

LA INA FINO SHERRY



Lustau



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



trocken



100% Palomino Fino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Fino La Ina reift im Solera-Criadera-System unter Flor, wodurch er seine charakteristische Blässe und feine Hefigkeit erhält. In der Nase verbinden sich Mandel, dezente Trockenfrucht und ein salziger Zug mit der Herkunft nahe der Atlantikküste. Am Gaumen wirkt er sehr trocken, klar und anhaltend, mit knackiger Frische und dezenter Bitternote im Abgang.

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	8412325002751 68412325002753
--------------------------	---------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält Milchproteine
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Emilio Lustau S.A. 11402 Jerez ES
------------------	---



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.