

004540

ALMACENISTA AMONTILLADO DE SANLÚCAR



-  **Lustau**
-  **Spanien**
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry
-  **trocken**
-  **100%**
-  **93 San Francisco International Wine Competition**
Silber San Francisco International Wine Competition

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Amontillado zeigt eine goldene Farbe sowie eine ausgeprägte, klare Aromatik mit Noten von Haselnuss und einem leicht salzigen, an die Atlantikküste erinnernden Charakter. Am Gaumen ist er trocken, mit frischer Säure und deutlichen nussigen Aromen. Der Wein wirkt ausgewogen und präzise, mit einer feinen Textur und einem langen, trockenen Abgang.



Serviertemperatur

12.0 °C bis 14.0 °C



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

**sehr gut
12 Jahre**

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Gärung	Tankgärung
Reifung	im Holzfass (Fuder) 144 Monate

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

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8412325003314 68412325003316

ANALYSE

Alkoholgehalt	17.5 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	6.0 g/L



WEINNOTIZ

Eignet sich als Begleiter zu Tapas, Consommés, Foie gras, luftgetrockneten Fleischwaren, gereiftem Käse und Artischocken. Passt außerdem gut zu einer Vielzahl würziger asiatischer Gerichte.

WEINBEREITUNG

Die Amontillado-Solera besteht aus 21 Fässern, die in den Bodegas von Manuel Cuevas Jurado in der Calle Trabajadero (Trabajadero-Straße) in Sanlúcar de Barrameda reifen.

Almacenistas sind unabhängige Sherry-Erzeuger, die traditionell kleine Bestände an Sherry herstellen und ausbauen. Mit dem Almacenista-Projekt füllt Lustau ausgewählte Weine dieser Erzeuger separat und ohne Verschnitt ab, um ihren individuellen Charakter und ihre Authentizität zu bewahren.

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.