

# DRINKS.

## Lustau Vermut Rojo 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	700285
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez
Abfüller	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marke	Lustau
Typ	Wermut Rot
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Aperitif, für Cocktails oder zur Verfeinerung von Speisen
Degustationsnotiz	Süßser Geschmack nach rotem Traubensaft, Zitrusfrüchten und Pflaumen mit einem Hauch bitterer Chinarinde. Bitterer bis nussiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Wermut
Details	Sherry-Basis, u.a. mit Salbei, Koriander, Angelikawurzel, Orangenschale, Enzian und Wermut mazeriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Zwischen Sevilla und Gibraltar, an der Atlantikküste im Süden Spaniens, liegt Jerez de la Frontera. Die Gemeinde ist als Heimat des berühmten spanischen Weissweins, dem Sherry, bekannt. Die weissen Kalkböden, auch "Albariza" genannt, schaffen in Kombination mit dem warmen, sonnigen und doch vergleichsweise regenreichen Klima optimale Bedingungen für den Anbau der Palomino-, Muscatel- und Pedro Ximénez-Trauben. Der Begriff Sherry leitet sich sogar von dem maurischen Namen Sherish ab, der den heutigen Ort Jerez de la Frontera bezeichnet. Die 1896 gegründete Winzerei "Bodegas Lustau" nennt zwei Weingüter ihr Eigen und produziert heutzutage in allen drei Orten des "Sherry-Dreiecks". Der Lustau Vermut Rojo knüpft an die Tradition seines Ursprungsortes an und basiert auf einer Mischung aus süßem Pedro Ximénez und trocken-nussigem Amontadillo. Beide Weine lagerten zehn Jahre lang getrennt voneinander, bevor sie mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen aromatisiert wurden. Zehn Botanicals – darunter Salbei, Koriander, Angelikawurzel, Orangenschale, Enzian und der namensgebende Wermut – mazerierten jeweils einzeln in der Weinbasis. Das Resultat ist ein mahagonifarbener Wermut mit einem süß-fruchtigen Arom und bitterem Abgang.