DRINKS.

Lustau East India Solera 15 Years Sherry 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	SLEI0500
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez de la Frontera, Cádiz
Abfüller	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marke	Lustau
Typ	Sherry
Alter	15 Jahre
Anwendung	Pur, für Drinks und Cocktails, zum Aromatisieren von Speisen diverser Art
Degustationsnotiz	In der Nase mit Rosinen, Datteln, Schokolade und Toffee. Am Gaumen setzen sich die süss-fruchigen Noten fort und vermählen sich mit Pflaumen, Holz und braunem Zucker. Langer Abgang mit einem Hauch von Kaffee.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Im Solera-Verfahren gereift, eine Vermählung von Pedro Ximenez und Oloroso Sherry
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Heimat des Sherrys liegt in der Provinz Cadiz im Süden der Iberischen Halbinsel. Das eng begrenzte und geschützte Anbaugebiet umfasst die drei Gemeinden Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda und Jérez de la Frontera. Lustau ist ein kleines Familienunternehmen, 1896 gegründet und mit einer eindrücklichen Auswahl an seltenen Sherrys. Manzanilla, Fino und Palo Cortado werden im aufwendigen Solera-System ausgebaut. Bei diesem mehrjährigen Reifeverfahren werden kleine Fässer in mehreren Reihen übereinander gelegt. Die unterste Reihe heisst Solera, abgeleitet vom spanischen Wort Suelo, welches "Boden" bedeutet. Die Fässer sind nur etwa dreiviertel voll, damit sich auf der Oberfläche des Weines der feine Hefeflor bilden kann, dem die typische Sherry-Note zuzuschreiben ist. Wird dem untersten Fass fertiger Wein entnommen, muss die entsprechende Menge aus dem jeweils darüber liegenden Fass wieder aufgefüllt werden. Ins oberste Fass schliesslich kommt dann wieder junger Wein. Das Haus Lustau vermittelt eine Reihe von so genannten Almacenista-Sherrys, ein Begriff, den das Traditionshaus einst selber prägte und der heute rechtlich geschützt ist. In den meist winzigen Kellern der Almacenistas, die durch die Entwicklung der heutigen, grossen Sherry-Bodegas in Vergessenheit geraten sind, lagern und reifen traditionell nur die besten Sherrys. Sie sind vielfach seit Generationen unberührt und unverschnitten und stammen aus exakt umgrenzten Weinberglagen. Das Haus Lustau verfügt dank langer und intensiver Suche über die ältesten und wertvollsten Almacenista-Schätze. Sie gelten als Relikt aus der Zeit des klassischen Sherry-Handels.