DRINKS.

Lustau Pedro Ximénez San Emilio 12 Years Sherry 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	SLPX0750
Alcool	17%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marque	Lustau
Type	Sherry sucré
Allergène	contient des sulfites
L'âge	12 ans
L'usage	pur comme digestif à 10-12°C, en accompagnement de desserts et de fromages bleus ou pour une variété de boissons
Dégustation	Nez: avec des figues et des raisins secs. Bouche: sucrée et soyeuse. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	mûrit selon le procédé Solera; à base de raisins séchés au soleil de la variété Pedro Ximénez
Honneurs	International Wine Challenge 2017: Or // International Wine Challenge 2015: Or

Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Le sherry est originaire de la province de Cadix, au sud de la péninsule ibérique. L'aire de production restreinte et protégée comprend les trois communes de Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda et Jerez de la Frontera. Lustau est une entreprise familiale avec une sélection impressionnante de sherrys rares, tels que Manzanilla, Fino et Palo Cortado, qui sont traditionnellement fabriqués selon le système Solera élaboré. Au cours de ce processus de vieillissement, qui dure plusieurs années, les fûts sont disposés les uns sur les autres en plusieurs rangées. La rangée du bas s'appelle Solera, dérivé du mot espagnol "suelo" pour sol. Les fûts ne sont remplis qu'aux trois-quarts environ, de sorte que la levure puisse se former à la surface du vin, elle qui est responsable de la note typique du sherry. Lorsque le vin mûr est prélevé dans le fût le plus bas, la quantité correspondante doit être réapprovisionnée depuis le fût situé au-dessus. Enfin, du vin jeune et frais est ajouté dans le fût supérieur. Lustau vend un certain nombre de sherrys dits Almacenista - un terme que la maison traditionnelle a jadis inventé et qui est désormais légalement protégé. Dans les caves, pour la plupart minuscules, des Almacenistas, qui ont été oubliés par les grandes bodegas de sherry d'aujourd'hui, reposent et mûrissent de manière traditionnelle. Les vins restent intacts pendant 30 ans et plus. La maison Lustau possède les Almacenista les plus anciens et les plus précieux. Ils sont considérés comme un vestige de l'époque du commerce classique du sherry et convainquent par leur qualité incomparable. Dans ce cas présent, il ne s'agit pas d'un embouteillage Almacenista, mais d'un sherry de 12 ans d'âge à base de raisins Pedro Ximénez, qui sont séchés sous le soleil andalou après leur récolte. Le vin mûrit à Jerez de la Frontera dans une bodega et devrait être servi à 10-12 degrés C. Il représente le digestif idéal, mais est aussi un excellent accompagnement pour les desserts, tels que les glaces à la vanille, les gâteaux et les pâtisseries, ainsi que le fromage bleu.