



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Lustau Solera Reserva 40% vol

Emilio Lustau Brandy de Jerez

Artikelnummer	638090
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	40 % vol.
Restzucker	20 g/l
Temperatur	20°C

Anbaugbiet Brandy de Jerez

Klassifikation Denominación de Origen

Rebsorte Airen
Airen wird hauptsächlich in der La Mancha in Spanien angebaut. Flächenmässig ist sie die meistangepflanzte Rebsorte der Welt. Die Rebsorte ist relativ anspruchslos und widerstandsfähig gegen Hitze. Oftmals dienen die Weine als Grundweine für die Destillation spanischer Brandys. In der Regel werden helle Weißweine mit relativ hohem Alkoholgehalt hergestellt. Es gibt aber auch sehr vielversprechende Exoten, wie den Alejaires, welcher in Barriques ausgebaut wird.

Erzeuger Emilio Lustau
Das Haus Emilio Lustau mit seinen 200 Hektar Rebfläche wurde 1896 gegründet und zählt zu den wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Produzenten in Jerez. In der alten Bodega lagern mehr als 20.000 Fässer Sherry bei besten Bedingungen. Das Ziel von Lustau ist es Sherrys von höchster Qualität zu produzieren und ein vielfältiges Sortiment anzubieten. Zu diesem umfassenden Sortiment gehören auch roter und weißer Wermut auf Basis ausgesuchter Sherry-Weine. Das Haus Lustau war Vorreiter in der Selektion und Vermarktung sehr seltener und einzigartiger Sherrys von kleinen, unabhängigen Produzenten, den Almacenistas. Die Lustau Brandys reifen in einer kleinen Bodega in amerikanischen Eichenfässern. Zuvor wurden diese zur Reifung unterschiedlicher Sherrys verwendet.

Beschreibung Im Durchschnitt reife der Lustau Solera Reserva für drei Jahre im Solera und Criadera Reifeverfahren in Amontillado Fässern. Ein schön klares Bernstein strahlt aus dem Glas, in der Nase entwickeln sich intensive nussig-vanillige Aromen, die im Mund auf eine samtige Struktur und ein angenehme Konzentration treffen. Ein langer und harmonischer Abgang vollendet den Genuss.

Empfehlung Bei Zimmertemperatur und zu kleinen Tapas ist der Lustau Solera entweder pur oder auf Eis ein Genuss. Für die experimentierfreundigen Genießer könnte dieser Brandy vielleicht in einem Cocktail serviert werden:
Rezept "Lustau Highball":
* 5cl Lustau Brandy Solera Reserva
* 3 Tropfen Angostura Bitter
* Zutaten in einem Tumbler auf Eiswürfel geben und gut verrühren
* mit Ginger Ale auffüllen
* mit Zitrone garnieren

Bewertung Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW 2021, 2023

Stand 28.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de