



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638001

Fino Jarana Sherry 15% vol Lustau Solera Familiar

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Trocken. Hell. Wach.
	Leitaromen	Mandel, Hefe, Kräuter, salzig-mineralischer Eindruck
	Speise oder Anlassempfehlung	Gut gekühlt zu Jamón, Oliven, Mandeln, Garnelen oder frittierten Tapas.
Alkohol	15 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Trockener Fino von Lustau: Klar, mandelig, sehr frisch. Perfekt gut gekühlt zu Tapas und Meeresfrüchten.

Fino Jarana von Lustau (Solera Familiar) ist ein klassischer, trockener Fino aus Jerez: hell, präzise und sehr appetitanregend. Im Duft zeigen sich Mandeln, feine Hefenoten und ein Hauch Kräuter; am Gaumen wirkt er knochentrocken, schlank und klar, mit salzig-mineralischem Eindruck und sauberem Nachhall. Genau diese Trockenheit macht Fino so vielseitig am Tisch: Er passt zu Tapas, Meeresfrüchten, salzigen Snacks und allem, was nach Frische verlangt. Gut gekühlt servieren, im Weißweinglas oder Sherryglas, und eher zügig genießen, damit die Frische im Vordergrund bleibt.

Land	Spanien Mit einer Wein-Anbaufläche von 1,2 Millionen ha ist Spanien das größte Weinland der Welt. Allerdings liegt das Land aufgrund des geringen Hektarertrages (durchschnittlich 20 hl / ha) in der Weinproduktion weit hinter Ländern mit weniger Anbaufläche, wie Frankreich und Italien. Hauptgrund für die niedrigen Hektar-Erträge ist das trockene, heiße Klima und die geringe Niederschlagsmenge. Die Weinbaugebiete sind über ganz Spanien verteilt. 35 Weingebiete mit zusammen 1 Million ha Rebfläche gehören der kontrollierten Ursprungsbezeichnung "Denominación de Origen (DO)" an.		
Region	Jerez Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf ca. 10.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne (300 Tage Sonnenschein pro Jahr und), hohe Temperaturen (zwischen 4 und 40 Grad Celsius) "Poniente", ein erfrischender, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.		
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.		
Bewertung	Bewerter	Bemerkung	
1 Medaille	Meininger	2021	
91 Punkte	Falstaff	März 2023	

Stand 29.09.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Stand 29.09.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de