



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638002

Manzanilla Sherry Papirusa 15% vol Lustau Solera Familiar

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Meerluft im Glas.
	Leitaromen	Kamille, Mandel, Hefe, salziger Eindruck
	Speise oder Anlassempfehlung	Gut gekühlt zu Austern, Garnelen, Sushi, Oliven und gerösteten Mandeln.
Alkohol	15 % vol.	
Verschluss	SCHRAUBVER	
Enthält:	Sulfite	

Trockene Manzanilla: kamillig, mandelig, frisch mit maritimem Touch. Gut gekühlt ein idealer Aperitif-Sherry.

Papirusa ist eine Manzanilla im klassischen Sinn: trocken, hell und mit jener maritimen Anmutung, die diesen Stil so unverwechselbar macht. In der Nase wirken Kamille, Mandel und feine Hefenoten, am Gaumen bleibt der Wein schlank, sehr trocken und frisch, mit salzigem Eindruck und sauberem Nachhall. Das ist ein idealer Aperitif-Sherry, der Speisen nicht überdeckt, sondern begleitet und hebt. Servieren Sie Papirusa gut gekühlt – dann passt sie hervorragend zu Meeresfrüchten, Sushi, salzigen Tapas oder einfach zu gerösteten Mandeln. Ein Sherry, der sofort Lust auf den nächsten Bissen macht.

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.

Stand 22.04.26. 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

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
90 Punkte	Robert Parker	August 2013
91 Punkte	Wine Spectator	September 2018
95 Punkte	Decanter	November 2013
92 Punkte	James Suckling	Oktober 2018
90 Punkte	Falstaff	Oktober 2014

Zutaten

Stand 22.04.26. 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