



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638013

Palo Cortado Sherry 19% vol Solera Reserva Peninsula

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sherry für Kenner-Momente.
	Leitaromen	Haselnuss, Orange, Gewürze, leichter Holzton
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu gereiftem Käse, Geflügelragout, Pilzen oder einfach pur im Nosing-Glas.
Alkohol	19 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Palo Cortado: trocken, nussig-würzig und komplex, mit langem Nachhall. Ideal pur oder zu kräftiger Küche.

Palo Cortado ist der Sherry-Stil für alle, die Aromatik und Struktur zugleich suchen. Er verbindet oft die duftige, nussige Seite mit einer volleren, würzigeren Textur am Gaumen. In der Nase können geröstete Nüsse, Orangenzeste und feine Gewürznoten erscheinen; am Gaumen wirkt er trocken, kraftvoll und sehr lang, mit warmem, komplexem Nachhall. Mit 19 Prozent Volumenalkohol ist er präsent und eignet sich hervorragend als Meditationsglas – oder als Begleiter zu aromatischer Küche, bei der ein Fino zu schlank wäre. Servieren Sie ihn leicht gekühlt im Weißweinglas, damit sich die Nuancen öffnen.

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 01.04.26. 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

90 Punkte

93 Punkte

90 Punkte

1 Medaille

92 Punkte

Bewerter

Wine Spectator

Decanter

James Suckling

Meininger

Falstaff

Bemerkung

August 2014

September 2019

Oktober 2018

Mundus Vini 2021

Oktober 2014

Zutaten

Stand 01.04.26. 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