



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638020

Rare Amontillado Sherry 18,5% vol Solera Reserva Escuadrilla

DO

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Selten. Tief. Amontillado.
	Leitaromen	Haselnuss, Orange, Kräuter, würzige Tiefe, Tabakton
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Ibérico, gereiftem Käse, Pilzgerichten oder pur als Meditationsglas.
Alkohol	18,5 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rare Amontillado: trocken, nussig, sehr komplex und lang. Für puren Genuss und anspruchsvolle Food-Pairings.

Rare Amontillado (Solera Reserva Escuadrilla) ist ein Amontillado-Stil mit besonderer Tiefe: trocken, nussig und deutlich komplex, mit langem, würzigem Nachhall. In der Nase können geröstete Haselnuss, Orangenzeste, Kräuter und ein Hauch Tabak anklingen; am Gaumen wirkt er konzentriert und strukturiert, ohne Schwere. Genau dieser Fokus macht ihn zum idealen Sherry für ruhige Genussmomente und für Pairings, bei denen ein Fino zu schlank wäre. Leicht gekühlt servieren, im Weißweinglas, und dem Glas kurz Luft geben – dann zeigt er seine Schichten besonders deutlich.

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.

Bodenart Die besten Böden, Albarizas genannt, weisen bis zu 75% Kalkanteil auf.

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		Bewerter	Bemerkung
	90 Punkte	Robert Parker	Februar 2007
	92 Punkte	Wine Spectator	August 2014
	93 Punkte	Falstaff	März 2023

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