



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638021

Oloroso Sherry Don Nuño 20% vol Lustau Solera Familiar

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Warmes Holz, dunkle Würze.
	Leitaromen	Walnuss, Kakao, Gewürze, Lederton, Trockenheit
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Schmorgerichten, Wild, kräftigem Käse; auch pur nach dem Essen.
Alkohol	20 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Trockener Oloroso: voll, nussig-würzig, mit langem warmem Nachhall. Stark zu kräftiger Küche oder pur.

Don Nuño Oloroso (Lustau Solera Familiar) ist ein kräftiger, trockener Sherry-Stil mit voller Textur und viel aromatischer Wärme. In der Nase dominieren Walnuss, dunkle Gewürze und ein Hauch Kakao; am Gaumen zeigt er Tiefe, eine markante, trockene Struktur und einen langen, würzigen Nachhall. Mit 20 Prozent Volumenalkohol wirkt er präsent und eignet sich hervorragend als Begleiter zu intensiven Speisen – oder als Solist im Glas, wenn ein Digestif-Moment gefragt ist. Leicht gekühlt serviert bleibt er präzise, bei etwas höherer Temperatur gewinnt er an Breite. Ein Sherry, der in der Hausbar echte Tiefe bringt.

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

94 Punkte

91 Punkte

92 Punkte

Bewerter

Robert Parker

Wine Spectator

James Suckling

Bemerkung

August 2012

August 2014

Oktober 2018

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