



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638500

Pedro Ximenez Sherry Murillo 17%vol Lustau Centenary Selection

DO

Emilio Lustau

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Süßer Sherry in Bestform.
	Leitaromen	Rosine, Dattel, Feige, Kakao, Kaffee, Melasse
	Speise oder Anlassempfehlung	Zu Vanilleeis, Schokodesserts oder Blauschimmelkäse; in kleinen Gläsern servieren.
Alkohol	17 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

PX aus der Centenary Selection: extrem konzentriert, nach Rosinen, Datteln, Kakao und Kaffee. Perfekt zu Dessert.

Murillo PX aus der Lustau Centenary Selection ist ein Pedro Ximénez im konzentrierten, dessertartigen Stil. Im Duft dominieren Rosinen, Datteln und Feigen, dazu dunkle Karamell- und Kakaoanklänge sowie ein Hauch Kaffee. Am Gaumen wirkt er dicht und sirupartig, mit langem, aromatischem Nachhall. Gerade deshalb empfiehlt sich eine kleine Serviermenge im passenden Glas. Kulinarisch ist PX ein vielseitiger Partner: Er vertieft Schokolade, harmoniert mit Vanille und setzt zu Blauschimmelkäse einen spannenden Kontrast. Auch über Eis oder als Akzent in Desserts bringt er seine intensive Aromatik sehr direkt ein.

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
94 Punkte	Robert Parker	Juni 2005
91 Punkte	Wine Spectator	August 2016

Stand 17.04.26. 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

Zutaten

Stand 17.04.26. 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