



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Emilio Lustau Sherry Trio Deluxe - GP

Emilio Lustau Jerez

Artikelnummer	638055-A001
Kartoninhalt (Fl.)	4
Alkohol	17,33 % vol.
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

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.

Beschreibung

Das edle Lustau Sherry Trio Deluxe eignet sich hervorragend als Probierpaket sowie als perfekte Geschenkidee für anspruchsvolle Genießer, denn es besteht aus je einer 0,375 l Flasche Fino Jarana, Oloroso Dry Don Nuno und Moscatel Superior Emilín. Es bietet einen tollen Einblick in die grenzenlose Vielfalt der Premium-Sherrys von Bodegas Lustau. Ob als Aperitif, Digestif oder Essensbegleitung, die Produkte sind vielfältig einsetzbar und finden auch in der Barszene zum Mixen historischer Cocktails gerne Verwendung.

Empfehlung

Die Sherrys aus dem Tasting Pack sind nicht nur optimal um die unterschiedlichen Sorten kennenzulernen, sondern es eignet sich auch wunderbar für die Kombination mit Speisen: der etwas feinere und elegantere Fino eignet sich wunderbar als Aperitif, aber auch für leichtere Vorspeisen mit Meeresfrüchten zum Beispiel zu cremiger Muschelsuppe. Der kräftigere oloroso ist ein toller Partner für deftigere Fleischgerichte wie beispielsweise Ochenschwanz oder Lammbraten. Während ein Cream die optimale Ergänzung zu einem süßeren Dessert, wie Mandelgebäck oder Toffee Cream, ist.

Stand 28.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de