

Lustau Solera Gran Reserva Finest Selection

Emilio Lustau Brandy de Jerez



Artikelnummer	638094
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	40 % vol.

Anbauggebiet Brandy de Jerez

Klassifikation Denominación de Origen

Rebsorte Airen
Airen wird hauptsächlich in der La Mancha in Spanien angebaut. Flächenmässig ist sie die meistangepflanzte Rebsorte der Welt. Die Rebsorte ist relativ anspruchslos und widerstandsfähig gegen Hitze. Oftmals dienen die Weine als Grundweine für die Destillation spanischer Brandys. In der Regel werden helle Weißweine mit relativ hohem Alkoholgehalt hergestellt. Es gibt aber auch sehr vielversprechende Exoten, wie den Alejaren, welcher in Barriques ausgebaut wird.

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 Dieser Brandy lagert 15 Jahre in Ex Oloroso und Pedro Ximenez Sherry Fässern der Bodegas Lustau. So erhält er ein starkes Profil dieser Weine mit intensiven Aromen von Nüssen und geräucherten Hölzern vom Oloroso. Der Pedro Ximenez liefert Aromen von Blumen und Zitrusfrüchten und im Geschmack Rosinen und andere Trockenfrüchte. Bronzefarben mit goldenen Reflexen, Aromen von Schokolade und süßen Gewürzen, etwas nussige Noten; am Gaumen kräftig, Trockenfrücht, sehr intensiv und mit langem, würzigen Abgang.

Empfehlung Bei Zimmertemperatur im Schwenker servieren. Perfekt After-Dinner-Match: Ein toller Espresso oder Mocca, ein Stück Bitterschokolade und 4 cl Brandy im Schwenker. Für den geneigten Geniesser noch ein milde Zigarre dazu.

Bewertung	Goldmedaille	International Wine & Spirit Competition IWSC	2015
	Goldmedaille	Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW	2017, 2022
	Goldmedaille	Meininger	Mundus Vini 2017