



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2003er Añada Vintage Sherry Rich Oloroso 18,5%vol

**Emilio Lustau  
Jerez**

<b>Artikelnummer</b>	638512-2003
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	18,5 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Temperatur</b>	10-12°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Schwefeldioxid

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Denominación de Origen
<b>Jahrgang</b>	2003
<b>Rebsorte</b>	Palomino fino
<b>Bodenart</b>	Die besten Böden, Albarizas genannt, weisen bis zu 75% Kalkanteil auf.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Intensiv und duftend, mit Aromen von Walnuss, getrockneten Aprikosen, Tabak und Nougat. Reich und weich, mit einer sauberen Säure und einem leicht bitteren Abgang. Kandierte Orangenschale und gebackene Apfel-Noten verschmelzen mit Röstaromen.
<b>Empfehlung</b>	Leicht gekühlt bei 10-12 Grad Celsius servieren. Passt hervorragend zu Fois-Gras, Desserts, Käse und gerösteten Nüssen.
<b>Bewertung</b>	94 Punkte      James Suckling 93 Punkte      Falstaff

Stand 25.11.23. 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