

## Palo Cortado Sherry 1/22 21% vol

### Emilio Lustau Jerez



Artikelnummer	638527
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	21 % vol.
Enthält:	Sulfite

<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>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>	Altgoldene Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Sehr sauber und lebendig. Zart und scharf, mit Noten von Trockenfrüchten. Sehr angenehm im Mund, zeichnet er sich durch seine Rundheit und Geschmeidigkeit aus. Langer Abgang mit einer bitteren Note im Nachgeschmack.
<b>Empfehlung</b>	Perfekt zu geräuchertem Fleisch, altem Käse und Artischocken. Ebenso zu empfehlen als Begleiter von scharfen Gerichten. Typisch für die orientalische Gastronomie.
<b>Bewertung</b>	93 Punkte      Robert Parker      Dezember 2017 94 Punkte      Decanter 95 Punkte      Falstaff