



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## East India Solera Sherry 20% vol

**Emilio Lustau  
Jerez**

<b>Artikelnummer</b>	638030
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	20 % vol.
<b>Restzucker</b>	153,5 g/l
<b>Säure</b>	4,6 g/l
<b>Enthält:</b>	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 Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, analog zur französischen Bezeichnung AOP.
<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>	Die Komponenten (Oloroso und Pedro Ximénez) reifen getrennt in eigenen Soleras. Die Cuvée, ein süßer Sherry, wird dann noch 3 Jahre lang in einer Solera ausgebaut, die aus 33 Fässern aus amerikanischer Eiche besteht, und dann abgefüllt. Dunkle Mahagonifarbe mit bronzenen Reflexen; konzentrierte reife Fruchtaromen, erinnert an Rosinen, Mokka, Kakao und Karamellaromen; vollmundig und sehr komplex mit angenehmer Säure.
<b>Empfehlung</b>	Bei 13 Grad Celsius. Der ist ideal als Begleitung für gebratenen Gänseleber, Blauschimmelkäsen sowie Torten und Nachspeisen; auch als süßer Digestif.
<b>Bewertung</b>	Goldmedaille    Meininger    Mundus Vini 2021

Stand 05.02.22. 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