



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Deluxe Cream Sherry 20% vol

Emilio Lustau Jerez

Artikelnummer	638040
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	20 % vol.
Restzucker	135 g/l
Säure	5 g/l
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.

Rebsorte

Palomino Fino, Pedro Ximenez

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

Dunkles Goldbraun; duftet nach Dörripflaumen, Mokka und Nüssen; exzellente Tiefe und verspielte Geschmacksintensität.

Empfehlung

Bei 16 Grad Celsius zu gebratener Gänse- oder Entenleber, süßen Desserts und Kuchen oder einfach solo.

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