



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Lustau Vermut Dry 15% vol

Emilio Lustau Jerez

Artikelnummer	638082
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	15 % vol.
Restzucker	21 g/l
Säure	5 g/l
Farbe	weiss
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

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

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

Vermut gehört in Andalusien genauso zum Alltag wie Sherry, Flamenco und gutes Essen. Mit dem Vermut Dry schließt Lustau nun eine Lücke im Programm, natürlich wiederum auf Basis hochwertigsten Sherrys. Der Vermut Dry wird aus einem zarten, aber komplexen, trockenen und salzigen Manzanilla Sherry hergestellt, gereift in Sanlucar de Barrameda, einem Fischerdorf an der Mündung des Flusses Guadalquivir.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Der trockenste Vermut von Lustau funkelt im Glas leuchtend gelb mit goldenen Reflexen. Tiefgründige Kräuternoten mit einer subtilen Zitrusnote, die einen edlen "Flor"-Hintergrund in der Nase hervorhebt. Knochentrocken, frisch und leicht salzig, voller Düfte nach Meeresbrise und nussigen Noten. Bitter und rein mit einem langen, knackigen und erfrischenden Nachgeschmack.

Empfehlung

Sein Profil verleiht Cocktails eine salzige und Umami-Note, die den Geschmack verstärkt. Nutzen sie Lustau Vermut Dry als Zutat in klassischen Cocktails wie Reverse Martini, Dry Martini, Dirty Martini oder Bamboo. Ganz simpel mit Eis, Limette und mediterranem Tonic Water eine herrliche Erfrischung zu jeder Jahreszeit. Ein Schuss Vermut Dry gibt jeder Sauce zu Fisch und Krustentieren eine unverwechselbare Note.

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