



GP Lustau Amontillado Sherry Los Arcos + Glas

**Emilio Lustau
Jerez**

Artikelnummer	638118
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	18,5 % vol.
Temperatur	9°C
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.
Klassifikation	Denominación de Origen Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, analog zur französischen Bezeichnung AOP.
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	Reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamel; ausgewogen mit zartwürzigem Nachhall.
Empfehlung	Leicht gekühlt bei 9 Grad Celsius als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, würzigen Vorspeisen oder pikanten Zwischengerichten.
Bewertung	Wine Advocate 09.2012: 93 Parker Punkte Wine Spectator 2014: 93 Punkte