

## **Emilio Lustau Brandy Trio Solera**



## Emilio Lustau Brandy de Jerez

Artikelnummer Kartoninhalt (Fl.) Alkohol 638395

40 % vol.

Anbaugebiet Brandy de Jerez

Klassifikation Denominación de Origen

Rebsorte Airen

Airen wird hauptsächlich in der La Mancha in Spanien angebaut. Flächenmässig ist sie die meistangepflanzte Rebsorte der Welt. Die Rebsorte ist relativ anspruchslos und wiederstandsfähig gegen Hitze. Oftmals dienen die Weine als grundweine für die Destillation spanischer Brandys. In der Regel werden helle Weißweine mit relativ hohem Alkoholgehalt hergestellt. Es gibt aber auch sehr vielversprechende Exoten, wie den Alejairen, welcher in Barriques ausgebaut wird.

## 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

Lustau Solera Reserva: Im Durchschnitt für drei Jahre im Solera und Criadera Reifeverfahren gereift, in Fässern aus Amontillado Sherries. Schöne Bernsteinfarbe, nussige und Vanille Aromen gepaart mit einem milden intensiven Abgang.

Lustau Solera Gran Reserva: Im Durchschnitt für 10 Jahre im Solera und Criadera Reifeverfahren gereift, in alten Fässern von Amontillado und Oloroso Sherries. Intensives Kupferrot mit Goldtönen, Aromen von Walnüssen und Nougat, etwas Toffee und süße Gewürze, angenehm mild, mit komplexem Finale. Lustau Solera Gran Reserva Finest Selection: Im Durchschnitt für 15 Jahre im Solera und Criadera Reifeverfahren gereift. Der Lustau Finest Selection Brandy de Jerez ist das Resultat eines Blends von Brandies welche in Fässern von Amontillado, Oloroso und Pedro Ximénez Sherries reiften. Bronzefarben mit goldenen Reflexen, Aromen von Schokolade und süßen Gewürzen, etwas nussige Noten; am Gaumen kräftig, intensiv und mit langem, leicht scharfen Abgang.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de