



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## Pedro Ximenez Sherry Murillo 17%vol

**Emilio Lustau**  
**Jerez**

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| <b>Artikelnummer</b>      | 638500    |
| <b>Kartoninhalt (Fl.)</b> | 6         |
| <b>Alkohol</b>            | 17 % vol. |
| <b>Temperatur</b>         | 10-12°C   |
| <b>Enthält:</b>           | Sulfite   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Anbaugebiet</b>    | Jerez<br>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   |
| <b>Rebsorte</b>       | Pedro Ximenez  |
| <b>Erzeuger</b>       | Emilio Lustau<br>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>   | Eine besondere Auswahl des vormaligen Lustau Kellermeisters Juan Fuentes aus den besten Fässern einer sehr alten Solera von Pedro Ximénez Sherry. 1996 zur Feier des hundertjährigen Bestehens der Bodegas Lustau erstmals abgefüllt. Die Produktion seither ist auf eine Abfüllung pro Jahr beschränkt.<br>Tief dunkelbraune Farbe, undurchsichtig und viskos. Marmelade und Pflaume Aromen, reichliche Noten von reifen Früchten, Lakritze und Melasse. Voll und samtig am Gaumen, gut ausbalanciert, mit endlos langem Abgang wodurch sich das hohe Alter (durchschnittlich 15 Jahre) des Weins zeigt.  |
| <b>Empfehlung</b>     | Mit reichhaltigen Desserts, Kuchen und Gebäck servieren oder ein wenig über das beste Vanilleeis gießen. Zur Creme Brulee ein 100 Punkte Match! Aber auch zu reifem Hartkäse oder intensivem Blauschimmelkäse ein Genuss. Bei 10-12 Grad Celsius servieren.  |

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