



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## VORS Amontillado Sherry 30 years old 20,5% vol

**Emilio Lustau  
Jerez**

<b>Artikelnummer</b>	638523
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	20,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	8 g/l
<b>Säure</b>	11,71 g/l
<b>Temperatur</b>	14-15°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Denominación de Origen
<b>Rebsorte</b>	Palomino Fino
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Dieser Wein wurde aus den besten Solera-Fässern der Amontillado San Bartolomé ausgewählt. Dieser Wein darf nach den Regeln der DO Jerez-Xérès-Sherry die Qualitätsbezeichnung VORS tragen, die den Weinen vorbehalten ist, die länger als 30 Jahre gereift sind. Im Glas präsentiert sich der Amontillado amberfarben mit Anklängen von Butterscotch und feine Holznoten. Ein sehr komplexer Amontillado, typisch für die lange Reifezeit.
<b>Empfehlung</b>	Leicht gekühlt mit 14-15 Grad Celsius servieren zu Rinderconsommé, Pilzgerichten, Artischocken oder auch würzigem Hartkäse. Natürlich auch ein perfekter Digestif.
<b>Bewertung</b>	97 Punkte      Robert Parker 97 Punkte      Decanter Platinum 2021

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