



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

VORS Palo Cortado Sherry 30 years old 21% vol

Emilio Lustau
Jerez

Artikelnummer	638524
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	21 % vol.
Restzucker	7 g/l
Säure	8,6 g/l
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
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	Lustau VORS (Very Old Rare Sherry) Palo Cortado hat seinen Ursprung im Such- und Auswahlverfahren, das Manuel Lozano, ehemaliger Kellermeister von Lustau, unter den ältesten Solera-Fässern der Bodega durchführte. Dieser Palo Cortado stammt aus insgesamt 7 handverlesenen Fässern. Ganze 924 Flaschen wurden von diesem außergewöhnlichen Wein abgefüllt Verkostungsnotizen: Kupferfarbener Topas. Lebhaftes Pekannuss Aromen. In der Nase sehr pure und klare frische, fruchtige Aromen, verwoben mit einer leichten Salznote. Am Gaumen dominieren süße kandierte Früchte und Gewürze, wobei sich Toffee- und Zitrusnoten mit der Zeit verstärken. Dazu ganz sanft bittere Aromen - dunkle Schokolade und Walnüsse. Die komplette Aromatik verweilt schier endlos im Mund.
Empfehlung	Bei 13-14 Grad C in einem großen Weißweinglas servieren. Wir empfehlen, ihn solo, ohne störendes pairing langsam zu genießen um zu erleben wie sich die Aromen und dieses großartigen Weins mit der Zeit noch entwickeln.
Bewertung	97 Punkte Decanter

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