

DRINKS.

Lustau Manzanilla Pápirusa 7 Years Sherry 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	SLMP0750
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Sanlúcar de Barrameda
Abfüller	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marke	Lustau
Typ	Sherry
Allergene	enthält Sulfite
Alter	7 Jahre
Anwendung	pur als Aperitif, als Begleitung zu Fisch und Meeresfrüchten oder für diverse Drinks (z.B. Jerez Cocktail, Bamboo)
Degustationsnotiz	trocken, frisch und leicht mit einer kennzeichnenden Säure sowie Anklängen von salziger Meeresluft, Kamille und Florhefe.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	im Solera-Verfahren gereift; aus der Traubensorte Palmino
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2017: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Heimat des Sherry liegt in der Provinz Cadiz im Süden der Iberischen Halbinsel. Das eng begrenzte und geschützte Anbaugebiet umfasst die drei Gemeinden Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda und Jerez de la Frontera. Lustau ist ein Familienunternehmen mit einer eindrucksvollen Auswahl an seltenen Sherrys wie Manzanilla, Fino und Palo Cortado, die traditionsgemäss im aufwendigen Solera-System ausgebaut werden. Bei diesem mehrjährigen Reifeverfahren befinden sich die Fässer in mehreren Reihen übereinander. Die unterste Reihe heisst Solera, abgeleitet vom spanischen Wort "suelo" für Boden. Die Fässer sind nur etwa zu Dreivierteln gefüllt, damit sich auf der Oberfläche des Weines die Florhefe bilden kann, der die typische Sherry-Note zuzuschreiben ist. Wird dem untersten Fass fertiger Wein entnommen, muss die entsprechende Menge aus dem jeweils darüber liegenden Fass wieder aufgefüllt werden. Ins oberste Fass schliesslich kommt dann wieder junger, frisch erzeugter Wein. Das Haus Lustau vertreibt eine Reihe von so genannten Almacenista-Sherrys - ein Begriff, den das Traditionshaus einst selbst prägte und der heute rechtlich geschützt ist. In den meist winzigen Kellern der Almacenistas, die durch die Entwicklung der heutigen grossen Sherry-Bodegas in Vergessenheit geraten sind, lagern und reifen traditionell nur die feinsten, unverschnittenen Sherrys. Die Weine bleiben 30 Jahre und länger unberührt. Das Haus Lustau verfügt über die ältesten und wertvollsten Almacenista-Schätze. Sie gelten als Relikt aus der Zeit des klassischen Sherry-Handels und überzeugen durch ihre unvergleichliche Qualität.

In diesem Fall handelt es sich um keine Almacenista-Abfüllung, sondern um einen siebenjährigen Manzanilla-Sherry aus Palomino-Trauben. Dieser reift in einer Bodega in Sanlúcar de Barrameda, wo er unter dem Einfluss der frischen, feuchten und salzigen Luft steht, die durch die feinen Poren ins Fass eindringt. Der Manzanilla Papirusa sollte am besten bei 7-9°C serviert werden. Er ist der ideale trockene Aperitif, ist aber auch eine gute Begleitung zu Meeresfrüchten und Fisch.