

DRINKS.

Lustau Pedro Ximénez San Emilio 12 Years Sherry 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	SLPX0750
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez de la Frontera, Cádiz
Abfüller	Emilio Lustau S.A. Calle Arcos 53, 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz España
Marke	Lustau
Typ	Sherry
Allergene	enthält Sulfite
Alter	12 Jahre
Anwendung	pur als Digestif bei 10-12°C, als Begleitung zu Desserts und Blaukäse oder für diverse Drinks
Degustationsnotiz	im Duft mit Feigen und Rosinen. Der Geschmack ist süß und seidig mit einem langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	im Solera-Verfahren gereift; aus sonnengetrockneten Trauben der Sorte Pedro Ximénez hergestellt
Ehrungen	International Wine Challenge 2017: Gold // International Wine Challenge 2015: 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 12-jährigen Sherry aus Pedro Ximénez-Trauben, die nach der Lese unter der andalusischen Sonne getrocknet werden. Der Wein reift in einer Bodega im berühmten Jerez de la Frontera und sollte am besten bei 10-12°C serviert werden. Er ist der ideale Digestif, aber auch eine hervorragende Begleitung zu Desserts wie Vanille-Eiskrem, Kuchen und Gebäck sowie Blaukäse.