

DRINKS.

Lustau Rare Cream 10 Years Sherry 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	SLRC0750
Alkoholgehalt	20%
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	10 Jahre
Anwendung	Pur, für Drinks und Cocktails, zum Aromatisieren von Speisen diverser Art
Degustationsnotiz	Dunkles Goldbraun; duftet nach getrockneten Feigen, Mokka und Kastanien; extrem weich und süß im Geschmack, mit fruchig-süßen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	Im Solera-Verfahren gereift, eine Vermählung von Pedro Ximenez und Oloroso Sherry.
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 kleines Familienunternehmen, 1896 gegründet und mit einer eindrucklichen Auswahl an seltenen Sherrys. Manzanilla, Fino und Palo Cortado werden im aufwendigen Solera-System ausgebaut. Bei diesem mehrjährigen Reifeverfahren werden kleine Fässer in mehreren Reihen übereinander gelegt. Die unterste Reihe heisst Solera, abgeleitet vom spanischen Wort "Suelo", welches Boden bedeutet. Die Fässer sind nur etwa dreiviertel voll, damit sich auf der Oberfläche des Weines der feine Hefeflor bilden kann, dem das 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 Wein. Das Haus Lustau vermittelt eine Reihe von so genannten Almacenista-Sherrys, ein Begriff, den das Traditionshaus einst selber 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 besten Sherrys. Sie sind vielfach seit Generationen unberührt und unverschnitten und stammen aus exakt umgrenzten Weinberglagen. Das Haus Lustau verfügt dank langer und intensiver Suche über die ältesten und wertvollsten Almacenista-Schätze. Sie gelten als Relikt aus der Zeit des klassischen Sherry-Handels.