

Emilio Lustau



EST. 1896

LUSTAU

La Ina Fino Sherry

La Ina ist ein erstaunlicher Fino, dessen Solera im Jahr 1919 gegründet wurde. Berühmt als einer der aromatischsten und intensivsten aller Finos. 5 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen "Solera y Criaderas"-System in Jerez de la Frontera gereift. Helle, strohgelbe Farbe. Scharfes Bouquet mit mineralischen Noten.

Am Gaumen trocken und knusprig, mit einem vollen und runden Abgang.
Gealtert: 5 Jahre
Servieren: Gut gekühlt, 6-9 C

Essen: La Ina passt hervorragend zu Sushi, Meeresfrüchten, Ibérico-Schinken, Salaten, Tapas und geräuchertem Fisch.



Emilio Lustau

Die Geschichte traditionsreiche Geschichte des Hauses Emilio Lustau geht zurück bis ins Jahre 1896 und ist auch heute noch im Familienbesitz. Es gehört zu den besten und zu den wenigen noch übrig gebliebenen unabhängigen Sherry Produzenten. Die malerischen, hauseigenen Weingärten ziehen sich über 200 Hektar in den bevorzugten Albariza-Lagen von Balbaina Alta

und Raboatun Alto. Weltberühmt für seine exzellenten Qualitäten ist Lustau Angesiedelt in dem traditionellen Los-Arcos-Komplex im Zentrum von Jerez angesiedelt. Aufgrund dieser höchsten Qualität der Weine wurde Manuel Lozano, der heutige Besitzer des Weingutes Lustau, bereits mehrfach als „Winzer des Jahres“ ausgezeichnet. Sherry auf höchstem Niveau.

Tasting Notes

Farbe:	hell, strohgelb
Nase:	Scharfes Bouquet mit mineralischen Noten
Geschmack:	Gaumen trocken und knusprig
Abgang:	voller und runder Abgang

Artikel-Nr. 340915

Flaschengrösse: 75 cl

Alkoholgehalt: 15% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8412325002751

Karton:

