

Emilio Lustau



EST. 1896

LUSTAU

Tabanco Amontillado Sherry

Dieser Amontillado hat seinen Namen von den charmanten andalusischen Sherry-Lokalen, die im 17. Jahrhundert in Jerez entstanden, halb Taverne, halb Weinhandlung. Zunächst wird er 4 Jahre lang unter "flor" (biologische Reifung) gelagert, dann reift er 4 Jahre lang durch den oxidativen Prozess zu einem Amontillado weiter. Dieser bernsteinfarbene,

klassische Amontillado ist scharf und aromatisch mit Haselnussaromen. Am Gaumen ist er trocken und weich, mit einem lang anhaltenden Nachgeschmack.
Gealtert: 8 Jahre
Servieren: Leicht gekühlt servieren, 13-14 C
Essen: Reife Käsesorten, reichhaltige Suppen, grüner Spargel, Pilze oder würzige asiatische und indische Küche.



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:	Bernstein
Nase:	scharf und aromatisch mit Haselnussaromen
Geschmack:	trocken und weich
Abgang:	langanhaltend

Artikel-Nr. 340916

Flaschengröße: 75 cl

Alkoholgehalt: 18,5% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8412325003406

Karton:

