EST. 1896
LUSTAU

Candela Cream
Sherry

Candela ist das Ergebnis einer Mischung aus trockenem Oloroso und süßem Pedro Ximénez in perfekter Ausgewogenheit, die in diesem reichhaltigen, komplexen und weichen Cream Sherry eine herrliche Kombination ergibt. Dunkle Bronzefarbe mit eleganten Aromen von Pflaumen und Schokolade. Am Gaumen weich und reichhaltig mit einer erfrischenden Säure. Der Wein hat einen warmen, langen und komplexen Nachgeschmack.
Gealtert: 7 Jahre
Servieren: Leicht gekühlt servieren, 10-12 C (52 F)
Essen: Trockenfrüchte, rote Früchte, Blauschimmelkäse, Foie-Gras, Fruchtdesserts, pur "on the rocks" mit einer Orangenscheibe oder in einer Vielzahl von Cocktails.

Tasting Notes	
Facbe:	dunkle Bronze
Nase:	elegante Aromen von Pflaumen und Schokolade
Geschmack:	weich und reichhaltig mit einer erfrisch-enden Säure
Abgang:	warm, lange mit einem komplexen Nachgeschmack

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.

Artikel-Nr.	340918
Flaschengrösse:	75 cl
Alkoholgehalt:	18% Vol. Alc.
Verpackung:	
Gebinde:	Karton à 6 Stk.
EAN-Code	
Flasche:	8412325004007
Karton:	

Langatun Distillery AG **High Spirits Distribution** Eyhalde 10 4912 Aarwangen
Sales: +41 62 916 00 28 sales@langatun.ch