

# Emilio Lustau Sherry Lustau Amontillado Los Arcos Medium Dry



|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>      | 040630            |
| <b>Gebinde:</b>       | 1 x 0,75l Flasche |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 18,5 %            |
| <b>Anbauregion:</b>   | Jerez             |
| <b>Farbe:</b>         | Weiß              |
| <b>Rebsorten:</b>     | Palomino Fino     |
| <b>Restzucker:</b>    | 0,000 g/l         |
| <b>Säure:</b>         | 0,000 g/l         |
| <b>EAN:</b>           | 8412325003505     |

## Preise

**Flasche 16,80 €** brutto

Preis pro Liter: 22,40 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Anbaugbiet: Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf 19.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne und der &#039;Poniente&#039;, ein frischer, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet. Klassifizierung: &#039;Denominacion de Origen&#039; entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, hier Sherry. Herstellung: Die Solera ist ein pyramidenförmiger Aufbau von Fassgruppen mit Wein derselben Art, jedoch unterschiedlichen Alters. Das zuoberst liegende Fass enthält den &#039;Jungwein&#039;, dem untersten wird in regelmäßigen Abständen der &#039;älteste&#039; Wein entnommen - jährlich maximal ein Drittel seines Inhaltes. Die fehlende Menge wird aus den nächstoberen Fässern ergänzt. Ein Amontillado ist ein komplexer Sherry Typ, der aus einem Fino nach längerer Faßreife ohne Flor entsteht. Rebsorten: Palomino fino, die 92 % der Anbaufläche bedecken. Bodenbeschaffenheit: Die besten Böden, Albarizas genannt, weisen bis zu 75% Kalkanteil auf. Erzeuger: Das Haus Emilio Lustau mit seinen 20 Hektar Rebfläche wurde 1896 gegründet und zählt zu den wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Produzenten in Jerez. In der alten Bodega lagern mehr als 20.000 Fässer Sherry bei besten Bedingungen. Es reifen Sherrys höchster Qualität heran sowie einzigartige Raritäten - die Almacenistas. Beschreibung: Reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamel; ausgewogen mit zartwürzigem Nachhall. Empfehlung: Leicht gekühlt bei 9° C als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, würzigen Vorspeisen oder pikanten Zwischengerichten.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Mandeln, Nüsse und Nusserzeugnisse



8 412325 003505 >