## Emilio Lustau

# Lustau Vermut Red




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 401890 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 15 % |
| **Anbauregion:** | Jerez |
| **Farbe:** | Rot |
| **Geschmack:** | halbtrocken |
| **Rebsorten:** | Palomino Fino, Pedro Ximénez |
| **Restzucker:** | 0,000 g/l |
| **Säure:** | 0,000 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 16° |
| **EAN:** | 4058447002886 |

### Preise

**Flasche 18,00 €** brutto

Preis pro Liter: 24,00 €

UVP: ~~20,00 €~~ **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Rubinrot mit leicht braunen Reflexen. Duftet sehr verführerisch nach Zitrusfrüchten, Orangenschalen und Gewürzen, im Vordergrund Koriander, Zimt, Enzian und getrocknete Rosen. Am Gaumen ist dieser Wermut samtig und sehr gut ausgewogen. Das Haus Emilio Lustau mit seinen 200 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. Das Ziel von Lustau ist es Sherrys von höchster Qualität zu produzieren und ein vielfältiges Sortiment anzubieten. Zu diesem umfassenden Sortiment gehören auch roter und weißer Wermut auf Basis ausgesuchter Sherry-Weine. Das Haus Lustau war Vorreiter in der Selektion und Vermarktung sehr seltener und einzigartiger Sherrys von kleinen, unabhängigen Produzenten, den Almacenistas. Die Lustau Brandys reifen in einer kleinen Bodega in amerikanischen Eichenfässern. Zuvor wurden diese zur Reifung unterschiedlicher Sherrys verwendet. Serviervorschlag: Bei 16 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt gut zu gebratener Gänse- oder Entenleber, Schokolade, Desserts mit dunklen Früchten und Mandelgebäck oder solo. Auszeichnungen: Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW 2019.

4 058447 002886 >