Emilio Lustau

Lustau Vermut White



Art.-Nr.:	401892
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbauregion:	Jerez
Geschmack:	halbtrocken
Rebsorten:	Palomino Fino, Moscatel
Restzucker:	0,000 g/l
Säure:	0,000 g/l
Serviertemperatur:	9°
EAN:	4058447003173

Preise

Flasche 16,90 € brutto

Preis pro Liter: 22,53 €

UVP: ~~20,00 €~~ **-16%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der Vermut blanco aus dem Hause Lustau präsentiert sich mit dunkelgelber Farbe und goldenen Reflexen im Glas. Das Bouquet ist komplex, wunderbar würzig und ansprechend. Noten von Muskat, Enzian, Kamille, Anklänge von Kräutern wie Salbei, Majoran und Fenchel kommen hinzu. Am Gaumen ist er intensiv, mit ausgeprägter Zitrusfrucht, würzig-herb im Geschmack. Der Nachhall ist lang, konzentriert und angenehm nussig. 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: Gut gekühlt bei 9 Grad celsius servieren, pur oder auf Eis. Vermouth wird als Aperitif getrunken, ist Zutat vieler Cocktails und verfeinert Speisen. Auszeichnungen: Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW Gold - 2019, Vermouth des Jahres 2019.

4 058447 003173 >