



Lustau Solera Gran Reserva Finest Selection

Brandy / Weinbrand - Spanien

0,7 Liter - Vol 40%

€ 64,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 45,30

Artikel: Emilio Lustau Brandy de Jerez Solera Gran Reserva Finest Selection

Land: Spanien

Region: Jerez

Klassifizierung: Solera Gran Reserva Finest Selection

Erzeuger: Bodegas Lustau

Alkohol: 40%

Charakteristik: 15 Jahre im Solera und Criadera - Verfahren gereift, in alten Fässern die zuvor Amontillado, Oloroso, und Pedro Ximénez Sherry enthielten.

Aroma: In der Nase Aromen von Schokolade und süßen Gewürzen, leicht nussig.

Geschmack: Reichhaltige und intensive Nussaromen. Lang anhaltendes, leicht würziges Finale.

Der Wein - als Grundlage für diesen Brandy - wird in kupfernen Brennblasen, als „alquitaras“ bekannt, destilliert, der daraus entstehende Brand heißt „holandas“. Auf diese Weise erhält man Branntweine von geringem Alkoholgehalt, die danach einem langen Reifungsverfahren in ehemaligen Sherryeichenfässern unterzogen werden. Genau wie beim Sherry werden diese im traditionellen System der „Solera“ und „Criaderas“ ausgebaut. Die Fässer wurden zuvor mehr als 30 Jahre lang mit verschiedenen Sherrystilen (Fino, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez usw.) belegt. Je nach Sherrytyp erhalten die darin gereiften Brandys de Jerez daher ein ganz besonderes Aroma.

Der Reifeprozess des Brandys de Jerez findet ausschließlich in den drei Orten Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda in der Provinz Cádiz im Südwesten Spaniens statt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Emilio Lustau S.A.

Anschrift: C/Arcos nº 53, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.04.2022