



Lustau Anada 2003 Vintage Rich Oloroso

Aperitif - Sherry

Ein Jahrgangs-Sherry im Stil eines süßen Olorosos - ein wahres Feuerwerk der Aromen. Limitierte Edition.

Jahrgang 2003 - 0,5 Liter - Vol 18,5%

Enthält Sulfite

€ 99,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,95

Artikel: Lustau Anada 2003 Vintage Rich Oloroso

Land: Spanien

Region: Jerez

Kategorie: Jahrgangs-Sherry, süß

Klassifizierung: Denominación de Origen

Erzeuger: Bodegas Lustau

Jahrgang 2003

Fass: Viele Jahre in Oloroso Sherry Fässern in einem statischen, oxidativen Verfahren gereift, anders als die Sherrys aus dem Solera-System.

Rebsorte: Palomino Fino

Alkohol: 18,5%

Aroma: Intensiv und duftend, mit Aromen von Walnuss, getrockneten Aprikosen, Tabak und Nougat.

Geschmack: Reich und weich, mit einer sauberen Säure und einem leicht bitteren Abgang. Kandierete Orangenschale und gebackene Apfel-Noten verschmelzen mit Röstaromen.

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Hervorragend zu Fois-Gras, Desserts, Käse und gerösteten Nüssen.

Gesamtflaschen: 3636

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 "Poniente", ein erfrischender, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.

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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Emilio Lustau S.A.

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

