



Lustau Vermut Dry White

Aperitif - Wermut

Der trockenste Wermut von Lustau.

0,75 Liter - 15 % vol

Enthält Sulfite

Artikel: Lustau Vermut Dry White

Land: Spanien

Region: Jerez

Erzeuger: Bodegas Lustau

Rebsorte: Palomino Fino

Beschreibung: Der Vermut Dry wird aus einem zarten, aber komplexen, trockenen und salzigen Manzanilla Sherry hergestellt, gereift in Sanlucar de Barrameda, einem Fischerdorf an der Mündung des Flusses Guadalquivir.

Alkohol: 15 % vol

Restzucker: 21 g/l

Säure: 5 g/l

Farbe: Leuchtend gelb mit goldenen Reflexen.

Aroma: Tiefgründige Kräuternoten mit einer subtilen Zitrusnote, die einen edlen "Flor"-Hintergrund in der Nase hervorhebt.

Geschmack: Knochentrocken, frisch und leicht salzig, mit Mandelnoten und einem Hauch von Meeresbrise. Bitter und rein mit einem langen, knackigen und Nachgeschmack

Serviervorschläge: Sein Profil verleiht Cocktails eine salzige und Umami-Note, die den Geschmack verstärkt. Wunderbar als Zutat in klassischen Cocktails wie Reverse Martini, Dry Martini, Dirty Martini oder Bamboo. Oder simpel mit Eis, Limette und mediterranem Tonic Water. Ein Schuss Vermut Dry gibt jeder Sauce zu Fisch und Krustentieren eine unverwechselbare Note.

Anbaugebiet Jerez

Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf ca. 10.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne (300 Tage Sonnenschein pro Jahr und), hohe Temperaturen (zwischen 4 und 40 Grad Celsius) "Poniente", ein , feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.

Emilio Lustau

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.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 389 kJ / 94 kcal

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Emilio Lustau S.A.

Datenblatt : Lustau Vermut Dry White

Anschrift: C/Arcos 53. CP-11402 Jerez de la Frontera, Espana

Weinquelle Lühmann OHG, 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: 24.04.2025