



Lustau Manzanilla "Papurusa"

Aperitif - Sherry

Der Feine, zu zart geräucherten Fischen und pikanten Vorspeisen passend.

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 18,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 14,20

Artikel: Emilio Lustau Manzanilla "Papurusa"

Land: Spanien

Region: Sanlucar de Barrameda

Kategorie: Sherry trocken

Klassifizierung: "Denominacion de Origen" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, hier Sherry.

Erzeuger: Bodegas Lustau

Rebsorte: Palomino fino

Alkohol: 15%

Farbe: Helles Strohgelb

Geschmack: Duftet nach Salzmandeln und Waldpilzen; zart, feingliedrig und ausgewogen.

Trinktemperatur: Sehr kalt servieren 7° - 9° C

Serviervorschläge: Als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, zart geräucherten Fischen und pikanten Vorspeisen. Perfekt mit Sushi oder Sashimi.

Auszeichnungen: 91 Punkte - Robert Parker

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)

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: 11.09.2019