



## Lustau Amontillado - Escuadrilla

Aperitif - Sherry

Harmonisch, pikant und facettenreich.

0,75 Liter - 18,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 34,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 25,95**

**Artikel:** Emilio Lustau Amontillado - Escuadrilla

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez

**Kategorie:** Sherry, halbtrocken

**Klassifizierung:** Denominacion de Origen

**Erzeuger:** Bodegas Lustau

**Rebsorte:** Palomino fino

**Alkohol:** 18,5 % vol

**Farbe:** Feines Goldbraun

**Aroma:** Duft von Pflaumen, Karamell und Kandis.

**Geschmack:** Harmonisch, pikant und facettenreich. Körperreich, sehr fruchtig und vollmundig.

**Trinktemperatur:** 9 - 13 °C

**Serviervorschläge:** Als Aperitif zu trockenem Gebäck, Nüssen sowie Vorspeisen und Zwischengerichten mit hellem Fleisch.

**Auszeichnungen:** 94 Punkte - Robert Parker; klassifiziert als „Outstanding wine“.

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 frischer, 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.

### 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 Lümann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025