Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Lustau Pedro Ximenez San Emilio

Aperitif - Sherry

Intensiver Duft nach Karamell und getrockneten Rosinen, Mokka und Trockenobst.

0,75 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

€ 38,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 28,50

Artikel: Emilio Lustau Pedro Ximénez "San Emilio" Solera Reserva
Land: Spanien
Region: Jerez
Kategorie: Sherry, süß
Klassifizierung: Denominacion de Origen
Erzeuger: Bodegas Lustau
Rebsorte: 100% Pedro Ximénez
Alkohol: 17%
Restzucker: Fast 400 g/l
Farbe: Dunkles Braun mit goldenem Rand
Aroma: Intensiver Duft nach Karamell und getrockneten Rosinen, Mokka und Trockenfrüchten.
Geschmack: Samtig, extrem weich, fruchtig und komplex, ausgewogen, mit Biss und einer betörenden Länge.
Trinktemperatur: 13° - 16° C
Serviervorschläge: Zu gebratener Gänse- oder Entenleber, süßen Desserts und Kuchen, über Vanille- und Macadamia-Eis oder auch solo ein Genuss!

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)