



Lustau Fino - Jarana - 0,375 Liter

Aperitif - Sherry

Charaktervoll und vollkommen trocken.

0,375 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 25,20 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,45

Artikel: Emilio Lustau Fino - Jarana

Land: Spanien

Region: Jerez

Kategorie: Sherry, trocken

Klassifizierung: Denominacion de Origen

Erzeuger: Bodegas Lustau

Rebsorte: Palomino fino

Alkohol: 15%

Farbe: Hellgelb

Geschmack: Zarter Duft von Nüssen; leicht, fruchtig, verspielt, charaktervoll im Nachhall. Vollkommen trocken.

Trinktemperatur: ca. 8° C

Serviervorschläge: Als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, leichten Vorspeisen oder reduzierten klaren Suppen. Ebenso zu Sushi oder Sashimi.

Auszeichnungen: 90 Parker-Punkte; Silbermedaillen - Decanter-Wettbewerb und IWSC.

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: 30.09.2022