

## VERMUT LUSTAU RED VERMOUTH

SKU: 13160



<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Jerez
<b>Weingut</b>	Bodegas Lustau, Calle Arcos 53 11402 Jerez de la Frontera Cádiz Spanien
<b>Alkoholgehalt</b>	15,00 %Vol
<b>Restzucker</b>	155 g/l
<b>Säure</b>	4,3 g/l
<b>Farbe</b>	Rot
<b>Trinktemperatur</b>	16° C
<b>Rebsorte</b>	Palomino Fino/Pedro Ximénez
<b>Anbaugebiet</b>	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).
<b>Erzeuger</b>	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. Zu seinem 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.



- Beschreibung** Rubinrot mit leicht braunen Reflexen. Duftet sehr verführerisch nach Zitrusfrüchten, Orangenschalen und Gewürzen, im Vordergrund Koriander, Zimt, Enzian und getrocknete Rosen. Am Gaumen ist dieser Wermut samtig und sehr gut ausgewogen
- Empfehlung** Bei 16 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt gut zu gebratener Gänse- oder Entenleber, Schokolade, Desserts mit dunklen Früchten und Mandelgebäck oder solo.
- Enthält** Sulfite , Schwefeldioxid