



## VERMUT LUSTAU WHITE VERMOUTH

SKU: 13165



<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>	145 g/l
<b>Säure</b>	4,3 g/l
<b>Farbe</b>	Weiss
<b>Trinktemperatur</b>	9° C
<b>Rebsorte</b>	Palomino Fino/Moscatel
<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** Der Vermut blanco aus dem Hause Lustau präsentiert sich mit dunkelgelber Farbe und goldenen Reflexen im Glas. Das Bouquet ist komplex, wunderbar würzig und ansprechend. Noten von Muskat, Enzian, Kamille, Anklänge von Kräutern wie Salbei, Majoran und Fenchel kommen hinzu. Am Gaumen ist er intensiv, mit ausgeprägter Zitrusfrucht, würzig-herb im Geschmack. Der Nachhall ist lang, konzentriert und angenehm nussig
- Empfehlung** Gut gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, pur oder auf Eis. Vermouth wird als Aperitif getrunken, ist Zutat vieler Cocktails und verfeinert Speisen.
- Enthält** Sulfite , Schwefeldioxid