



Manzanilla Papirusa - Lustau

WA90

Der Manzanilla „Papirusa“ ist ein trockener Sherry, der traditionell nach dem Solera-Verfahren in Eichenfässern ausgebaut wird.

Der Sherry Manzanilla Papirusa kommt aus der südspanischen Stadt Jerez, die weltweit dafür bekannt ist, die Stadt des Sherrys zu sein. Volle Sonne an über 300 Tagen kommen den Reben, die sich auf 10000 Hektar ausbreiten können, die besten Bedingungen vor. Sherry leuchtet sonnengelb im Glas und duftet nach salzigen Mandeln und Pilzen, die herrlich nach Wald riechen. Die Balance aus zartem Duft und ausgewogenem Geschmack ist perfekt gelungen. Gut gekühlt ist Lustaus Manzanilla Papirusa der perfekte Sherry zu Snacks und Nüssen. Zu geräuchertem Fisch und würzigen Vorspeisen gibt Manzanilla Papirusa den passenden Rahmen. Der Sherry aus dem Hause Lustau ist ein toller Aperitif, der zu vielen Gelegenheiten getrunken, oder serviert werden kann. Bei Familienfeierlichkeiten wird dieser hervorragende Sherry, der noch aus einem alten Familienbesitz kommt, gerne getrunken. Lustau steht für höchste Qualität und Reifung in Eichenfässern, die in der kleinen Bodega stehen und zu bestaunen sind.



Lustau, Emilio

Das spanische Sherry-Haus Emilio Lustau in Jerez wurde im Jahre 1896 von José Ruiz-Berdejo y Veyan gegründet und die Sherry-Weine wurden an große Bodegas weiterverkauft. Im Jahre 1940 begann sein Schwiegersohn Emilio Lustau Ortega, die eigenen Sherrys zu exportieren. Unter dessen Nachfolger Rafael Balao wurde die Bodega zu einer der innovativsten, die unter anderem auch Klassiker wie den "East India Solera" wiederbelebte. Die Weingärten in den zwei DO's Jerez und Manzanilla umfassen 170 Hektar.

SPANIEN

Sherry

Sherry - Ein spanischer Mythos! - Namensgeber für den spanischen Klassiker und den vielleicht berühmtesten Dessertwein der Welt war die Stadt Jerez de la Frontera. Jerez de la Frontera, die kleine Stadt in Spaniens andalusische Provinz Cádiz, ist Wiege eines besonderen Weines, des Sherry. Die Rebflächen im DO-Bereich Jerez mit vollem Namen „Jerez/Xérès/Sherry y Manzanilla de Sanlúcar Barrameda“ umfassen rund 10.500 Hektar. Heute werden die Rebstöcke fast ausschließlich nur mehr auf dem typischen grellweißen Kreideboden Albariza. Boden angepflanzt. Dieser Boden ist das erste Erfolgsgeheimnis des Sherry neben Klima, Rebsorten und der langen Erfahrung der Winzer. Die wichtigste Rebsorte ist Palomino, mit ca. 90% des Anbaugebietes die Sherry-Rebe par excellence. Sie trägt zum besonderen Charakter des Sherrys bei. Daneben werden noch geringe Bestände der Sorten Muscat d'Alexandrie und Pedro Ximénez kultiviert, die vor allem zum Süßen spezieller Sherry-Varianten verwendet werden. Die Herkunft von Sherry gilt als gesetzlich geschützt und zählt zur Kategorie der "Aufgespritzten Weine". Sie werden aus einem trockenen Weißwein vinifiziert. Ist die Gärung des Weines beendet, wird dieser mit Alkohol (Branntwein) versetzt und anschließend in offenen Fässern gelagert gefolgt von einem bestimmten Reifeprozess, um das Aroma von Mandeln, Hefe oder Haselnüssen bzw. Wallnüssen entwickeln zu können. Generell ist ein Sherry immer trocken. Zu den süßen Sherry Weinen werden vor der Füllung der Fässer andere Weine zugefügt. Diese bestehen aus den Rebsorten „Moscattel“ und „Pedro Ximenez“. Die Rebsorten werden nach der Ernte vorab gelagert und getrocknet und später gekeltert.