


LUSTAU



Pedro Ximenez San Emilio - Lustau

FAL95

Betonte Aromen von Rosinen und Feigen. Am Gaumen ist er voluminös, mit einem langen, anhaltenden Abgang.

Fast Schwarz in der Farbe. Ein ausgeprägter und köstlicher Duftstrauß nach Rosinen, Toffee und Bitterschokolade zieht durch die Nase. Der Geschmack ist sehr süß, tief, ausgeprägt und deliziös, gerade wie köstliches Nektar rinnt der Wein durch die Kehle. Dieser P.X. hat neben seiner Süße, auch eine aparte herbe Note, was ihn besonders attraktiv macht.



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.