Wijnfiche

Lustau - Sherry Manzanilla Papirusa SHERRY —

Domein

Lustau

Het indrukwekkende bodegacomplex van Lustau (sinds 1896) bevindt zich in het hart van Jerez, de hoofdstad van het sherrygebied in Andalusië. Eigenlijk heet de stad Jerez de la Frontera, omdat het lange tijd op de grens lag van een Moorse en Christelijke invloedssfeer. Al sinds de oprichting in 1896 is de filosofie van het wijnhuis gelijk gebleven. Lustau is gevestigd in een prachtig gerestaureerd 19e-eeuws gebouwencomplex, Los Arcos. Wat maakt de sherry's van Lustau zo bijzonder? Naast de grote bodega's kent de sherrystreek de zogenaamde almacenistas, 'voorraadhouders' van kleine hoeveelheden bijzondere sherry. Emilio Lustau is van oorsprong zo'n almacenista. In de bodega van Lustau liggen ruim 20.000 vaten, een monumentale wijnkelder met schitterende sherry's. Lustau is ongetwijfeld dé kwalitatieve referentie in de sherry streek.

Vinificatie

Manuel Lozano is de capataz (keldermeester) van Lustau. Hij weet hoe het bijzondere karakter van sherry ontstaat. Lozano: "Onze sherry's zijn het resultaat van een zorgvuldige selectie van de beste wijnen die met wijnalcohol zijn versterkt en vervolgens in de solera een delicaat rijpingsproces ondergaan". Naast de standaardserie (fino, medium dry en oloroso), rijpen in Lustau's bodega de fantastische Lustau Reserva sherry's. En in Lustau's schatkamer tenslotte worden de befaamde almacenista-wijnen gekoesterd: kleine hoeveelheden bijzondere topsherry's met een unieke smaak. Ze zijn afkomstig van kleine, traditionele bodegas waar de kunst van het rijpen van oude sherry's generaties lang van vader op zoon is overleverd. De gemiddelde leeftijd van deze juwelen varieert van 30 tot 60 jaar.

Jaar specifieke information

Parker: 92/100

Smaak

Lustau's Papirusa is een uiterst verfijnde droge sherry die is gerijpt in het kustplaatsje Sanlúcar de Barrameda. De ligging aan zee zorgt voor een uniek smaakkarakter. Een lichte ziltigheid maakt de wijn mooi en delicaat. Manizanilla Papirusa wordt gemaakt van de palomino fino en is versterkt tot 15,5 % alcohol. De rijping vindt plaats in houten vaten (solera-systeem) waarin zich de befaamde 'flor' ontwikkelt, een grijswitte laag gistcellen. Deze geeft de sherry zijn bijzondere geur en smaak.

Gerechten

Asperges | Kaas - Kaasschotel | Aperitief

Algemene info

Type: Apero & Digestief
Druivenrassen: Palomino (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 5-6 °C

