Wijnfiche

Lustau - Sherry Amontillado Los Arcos 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

Gedeeltelijke rijping onder 'flor' (biologisch) en gedeeltelijk in contact met zuurstof (oxidatief). De rijping vindt plaats in Bodega Emperatriz in Jerez de la Fontera. De gemiddelde leeftijd van deze sherry bedraagt 8 jaar.

Smaak

Door zijn jarenlange rijping, krijgt deze Amontillado een rijke, nootachtige smaak. Amberkleurige sherry met aroma's van (geroosterde) hazelnoot. Licht, zacht en rond in de mond met een lange afdronk.

Gerechten

Tapas | Soep | Salade van artisjok | Risotto | Asperges

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Palomino

Serveertemperatuur: 13-14 °C

