Wijnfiche

Lustau - Sherry Almacenista Palo Cortado
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

De Solera van deze Palo Cortado bestaat uit slechts 22 vaten en heeft gerijpt in de wijnmakerij die Cayetano del Pino bezit in Jerez de la Frontera. De gemiddelde leeftijd van de sherry bedraagt 20 jaar.

Smaak

Heel helder oud goud van kleur met amber reflecties. Een delicate maar scherpe neus, met amandelachtige aroma's die doen denken aan de biologische verouderingsfase. Fluweelzacht en rond in de mond. Verrassend glicerisch. De eindeloze afdronk heeft een geruststellende bitterheid die het gehemelte schoon en klaar maakt voor meer.

Gerechten

Olijven | Noten | Foie gras | Ham | Aperitief

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 13-14 °C

