Wijnfiche

Lustau - Sherry Manzanilla Papirusa SHERRY —

Vinification

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.

Year specific information

Parker: 92/100

Taste

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.

Food pairing

Asparagus | Cheese - cheese patter | Aperitif

General information

Type: Apero & Digestif

Grape varieties: Palomino (100%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): > 10

Serving temperature: 5-6 °C

