Wijnfiche

Lustau - Sherry Amontillado Los Arcos SHERRY —

Domaine

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.

Vinification

Vieilli pendant des périodes égales sous "flor" et en contact avec l'oxygène, dans la Bodega Emperatriz Eugenia à Jerez de la Frontera. L'âge moyen du sherry est de 8 ans.

Dégustation

Cet Amontillado sec acquiert un goût authentique, riche et noiseté grâce à des années de vieillissement. Couleur ambrée, avec des arômes de noisette au nez. En bouche, il est léger, doux et rond, avec un long arrière-goût.

Mets adaptées

Tapas | Potage | Salade d'artichaut | Risotto | Asperges

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Cépage: Palomino

Servir à: 13-14 °C

