Emilio Lustau

Lustau Vermut Rose



Art.-Nr.:	401891
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbauregion:	Jerez
Geschmack:	halbtrocken
Rebsorten:	Palomino Fino, Moscatel, Tintilla de Rota
Restzucker:	0,000 g/l
Säure:	0,000 g/l
Serviertemperatur:	9°
EAN:	4058447005672

Preise

Flasche 16,90 € brutto

Preis pro Liter: 22,53 €

UVP: ~~20,00 €~~ **-16%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Attraktive und zarte rosa-orange Farbe mit kupferfarbenen Reflexen. Blumige und krautige Noten vermischen sich mit fruchtigen und würzigen Noten in der Nase. Verführerische Walderdbeer-, Orangenblüten- und Patisseriearomen mit einem dezenten nussigen Hintergrund. Am Gaumen folgen die würzigen und krautigen Noten einer angenehmen Süße, die ein herrlich seidiges Gefühl hinterlässt. Das Haus Emilio Lustau mit seinen 200 Hektar Rebfläche wurde 1896 gegründet und zählt zu den wenigen noch in Familienbesitz befindlichen Produzenten in Jerez. In der alten Bodega lagern mehr als 20.000 Fässer Sherry bei besten Bedingungen. Das Ziel von Lustau ist es Sherrys von höchster Qualität zu produzieren und ein vielfältiges Sortiment anzubieten. Zu diesem umfassenden Sortiment gehören auch roter und weißer Wermut auf Basis ausgesuchter Sherry-Weine. Das Haus Lustau war Vorreiter in der Selektion und Vermarktung sehr seltener und einzigartiger Sherrys von kleinen, unabhängigen Produzenten, den Almacenistas. Die Lustau Brandys reifen in einer kleinen Bodega in amerikanischen Eichenfässern. Zuvor wurden diese zur Reifung unterschiedlicher Sherrys verwendet. Serviervorschlag: Pur auf Eis oder als Longdrink. Hierfür Lustau Vermut Rosé mit Ihrem Lieblings-Tonic Water im Verhältnis 1:2 in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und mit einem Pink Grapefruitschnitz garnieren. Der ideale Aperitivo oder After Work Drink. Auszeichnungen: Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb ISW 2019.

4 058447 005672 >