



## OMSCHRIJVING

Donkermahonie in kleur met een groenoranje rand. De wijn biedt levendige tonen van ahornsiroop, bruine suiker, schoensmeer, rozijnen en chocoladebier, allemaal heel goed geïntegreerd. In de mond is de wijn in het begin zacht en rijk, vol met gedroogde pruimen en verbrande sinaasappelschil aroma's. Provocerende kruidige tonen verschijnen net voordat zijn nuttigheid en geweldige zuurgraad de zoetheid doorsnijden. Met een echt onvergetelijke afwerking.

## VINIFICATIE

Elke wijn (oloroso en pedro ximénez) wordt 12 jaar gerijpt, afzonderlijk in zijn eigen solera. Eenmaal met elkaar geblend wordt de resulterende sherry teruggebracht in een solera met 45 vaten om nog 3 jaar te verouderen. Eeuwenlang werden vaten met sherry vastgesjord aan schepen die naar Indië voeren, waarbij ze een buitengewone soepelheid en complexiteit bleken te ontwikkelen. Lustau heeft deze stijl van sherry in de Oost-Indiase wijn nieuw leven ingeblazen.

## VERKOOPARGUMENTEN

Licht gekoeld serveren. De sherry's van Lustau worden geassocieerd met de beste sherry's van de wereld. De gemiddelde leeftijd is vijftien jaar. De wijnmaker Manuel Lozano heeft al zes jaar op rij de titel 'Best Fortified Winemaker' ontvangen.

## AWARDS

• Wine & Spirits : 92/100 • Wine Enthusiast : 90/100

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pedro Ximénez, Palomino  
Merk: Lustau  
Land: Spanje  
Gebied: Jerez  
Kleur: Rood  
Categorie: Sherry  
Smaakwijzer: Intens, Rond, Zoet  
Alcohol percentage: 20