



OMSCHRIJVING

De aroma's doen denken aan vijgen, rozijnen en dadels. Enorm zoet, fluweelachtig en zacht in de mond, goed uitgebalanceerd, met een zeer lange afdronk.

VINIFICATIE

Pedro ximénez-druiven worden na het plukken in de zon gelegd totdat ze praktisch rozijnen zijn. Daarna begint de gisting langzaam en wordt deze gestopt om alle natuurlijke suikers te behouden. De resulterende wijn verouderd gedurende twaalf jaar in contact met de lucht in Jerez de la Frontera.

VERKOOPARGUMENTEN

Serveren op 10-12 graden. De sherry's van Lustau worden geassocieerd met de beste sherry's van de wereld. De gemiddelde leeftijd is twaalf jaar. De wijnmaker Manuel Lozano heeft al zes jaar op rij de titel 'Best Fortified Winemaker' ontvangen.

AWARDS

International Wine & Spirits Competition : Goud

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Pedro Ximénez
Merk: Lustau
Land: Spanje
Gebied: Jerez
Kleur: Rood
Categorie: Sherry
Smaakwijzer: Intens,Rond,Zoet
Alcohol percentage: 17