LUSTAU, EAST INDIA SOLERA SHERRY 50 CL

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 sinaasappelschilaroma'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

Druiven: Pedro Ximénez,Palomino
Merk: Lustau
Land: Spanje
Streek: Jerez
Kleur: Rood
Categorie: Sherry
Smaakprofiel: Intens,Rond,Zoet
Alcohol percentage: 20.00

WALRAVEN•SAX