

Lustau Fino "En Rama" sherry 50 cl

Väkevöity Viini / Rypäleet: Palomino

21.00 €

Kuvaus

Tämä suodattamaton sherry tulee Jerezin kaupungista, jonka ilmasto-olosuhteet tuovat viiniin pyöreyttä ja täyteläisyyttä. Viiniä on ikäännytetty flor-hiivaketon alla 5 vuotta amerikkalaisissa tammitynnyreissä ennen pullotusta. Väri oljenkeltainen, tuoksussa mantelia, mineraalisuutta. Maku kuiva ja raikas, herkullisen pähkinäinen jälkimaku. Jäännössokeria 1 g/l.

Tuottaja

Lustau

Kaikki sai alkunsa 1800-luvun lopulla Jose-Luis Berdejon toimesta, kun hän alkoi tuottaa sherryjä ja myi ne eteenpäin isoille vientiyrityksille. Nykyisen nimensä yritys sai Jose-Luis`n vävyiltä, Emilio Lustau Ortegalta, joka jatkoi appiukkonsa työtä edelleen "Almacenistana" eli pientuottajana, joka myi viinit eteenpäin isommille yrityksille. Oma vientitoiminta aloitettiin vasta vuonna 1950.

Lustauilla on kaksi viinitarhaa Jerez`n alueella, Montegilillo ja Las Cruces. Montegilillon maaperä on valkoista kalkkikiveä (albariza), jolla viljellään palomino-rypälettä käytettäväksi Finon, Manzanillan, Amontilladon ja Oloroson valmistukseen. Lähempänä rannikkoa sijaitseva Las Crucesin tarha on hiekkapohjaista ja siellä viljellään Moscatel – ja Pedro Ximenes-lajikkeita makeiden viinien tuotantoon. Lustau tuottaa ainoana viinintekijänä sherryjä kaikissa kolmessa sherry-kaupungissa; Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria sekä Sanlucar de Barrameda. Suurin osa tuotannosta tapahtuu Jerez de la Fronterassa, Los Arcos-viinilässä. Viinejä kypsytetään minimissään kolmesta vuodesta jopa aina 30 vuoteen ennen pullotusta. Nykyinen viinintekijä eli "Capataz", Manuel Lozano, on palkittu Lontoossa järjestettävässä IWSC-kilpailussa parhaana väkevöityjen viinien tekijänä peräti seitsemän kertaa peräkkäin ja on osaltaan luonut Lustauille mainetta maailman parhaana sherrytuottajana.



Ruoka:

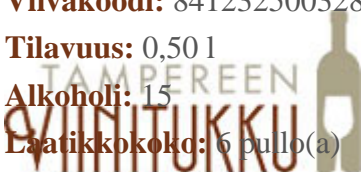
Tuotenumero: 3411200

Viivakoodi: 8412325003284

Tilavuus: 0,50 l

Alkoholi: 15

Laatikkokokoo: 6 pullo(a)



www.viinitukku.fi