

# Lustau Vermut Blanco

Väkevöity Viini / Rypäleet:

23.50 €

*Kuvaus*

Voimakas ja kirkkaankeltainen väri, kultaiset heijastukset. Tuoksussa kukkaisuutta, sitrushedelmää ja ruohomaisia yrttejä sekä mineraalisuutta. Tuoksu katkeroinen, puhdas ja pitkä, pehmeä ja virkistävä jälkimaku. Jäännössokeria 140 g/l. Rypäleet: Palomino ja Moscatel.

Wine Enthusiast – 94 p

*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:**

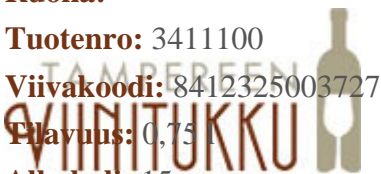
**Tuotenro:** 3411100

**Viivakoodi:** 8412325003727

**Flavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:** 15

**Laatikkokokor:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)