

DO Sherry La Ina Rio Viejo Dry Olorosso Lustau

Het indrukwekkende bodegacomplex van Emilio Lustau (sinds 1896) bevindt zich in het hart van Jerez, de trotse hoofdstad van het sherrygebied in Andalusië. Eigenlijk heet de stad Jerez de la Frontera, omdat het lange tijd op de grens lag van een Moorse en Christelijke invloedssfeer. Wat maakt de sherry's van Lustau zo bijzonder? Naast de grote bodega's kent de sherrystreek de zogenaamde almacénistas, 'voorraadhouders' van kleine hoeveelheden bijzondere sherry. In de bodega van Lustau liggen ruim 20.000 vaten, een monumentale wijnkelder met schitterende sherry's.

Manuel Lozano is de capataz (keldermeester) van Lustau. Hij weet hoe het bijzondere karakter van sherry ontstaat. Lozano: "Onze sherry's zijn het resultaat van een zorgvuldige selectie van de beste wijnen die met wijnalcohol zijn versterkt en vervolgens in de solera een delicaat rijpingsproces ondergaan". Naast de standaardserie (fino, medium dry en oloroso), rijpen in Lustau's bodega de fantastische Lustau Reserva sherry's. En in Lustau's schatkamer tenslotte worden de befaamde almacénista-wijnen gekoesterd: kleine hoeveelheden bijzondere topsherry's met een unieke smaak. Ze zijn afkomstig van kleine, traditionele bodegas waar de kunst van het rijpen van oude sherry's generaties lang van vader op zoon is overleverd. De gemiddelde leeftijd van deze juwelen varieert van 30 tot 60 jaar.

Deze sherry rijpt 5 jaar op eiken vaten en is op een oxidatieve wijze gemaakt. Dat wil zeggen dat deze sherry in contact komt met zuurstof en zo meer gerijpte nootachtige tonen laat naar voren komen.

Appellatie: DO Sherry

Regio: Andalucia

Druivenrassen: Palomino Fino 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

Aroma: geroosterde hazelnoot, bittere chocolade, gedroogd fruit, walnoten en kastanjes.

Smaak: In de smaak mooi droog met terugkerende aromatoetsen en een rijke afdronk.

Serveren bij: Deze sherry gaat goed bij vleeswaren en harde & volwassen kazen of als afsluiter van de maaltijd.