

## **DO Sherry La Ina Viña 25 Pedro Ximenez 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 almacenistas, '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 almacenista-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.

De druiven werden na de oogst aan de zon blootgesteld totdat ze praktisch rozijnen waren. Na het op gang brengen van de gisting wordt deze gestopt doormiddel van toevoeging van druivenalcohol om alle natuurlijke suikers te behouden. De resulterende wijn rijpt daarna nog op een licht oxidatieve wijze in Jerez de la Frontera. De aroma's van deze zeer zoete sherry doen denken aan vijgen, rozijnen en dadels. Hij past perfect bij sterke blauwe kazen of bij desserts. Ideaal als digestief of over vanille-ijs te schenken.

Appellatie: DO Sherry

Regio: Andalucia

Druivenrassen: Pedro Ximenez

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: zoetig-fruitig

Aroma: gedroogde vruchten zoals vijgen rozijnen en dadels, geroosterde noten, bittere chocolade toetsen.

Smaak: In de smaak rijk en zoet met terugkerende aromatoetsen.

Serveren bij: Deze sherry gaat goed bij sterke blauwe kazen of bij desserts. Ideaal als digestief of over vanille-ijs te schenken.