

Vinoplevelser

Lustau San Emilio PX, 3/4 ltr.

Luis Caballero Comercial y Distributions SA, Pedro Ximénez



Der findes mange andre gode sherryhuse, og der er både større og mere sælgende sherryhuse. Men - som konkurrenterne også siger - det er Lustaus kvalitet, alle søger at lave!

Firmaet, der er grundlagt i 1896, blev i 1990 opkøbt af vinfirmaet Luis Caballero SA, der både medbragte en stor pose penge og optimalt beliggende marker for produktion af topsherry.

Husets største investering er uden tvivl købet af Bodega Los Arcos i 2002. Los Arcos består reelt af seks små separate bodegaer, så man kan lagre de enkelte produkttyper, ikke alene hver for sig, men også i rimelige mængder. Det er vigtigt at opbevare de enkelte produkter separat, da det bl.a. er bakterier i luften, der giver hver enkelt sherry sin individuelle stil.

Druerne afstilles og presses, hvorefter syreindholdet justeres med vinsyre. Mosten udgæres i store ståltanke og opjusteres med druesprit til hedvinsstyrke (15-15,5%).

Vinen lægges på store fade, som ikke fyldes helt, hvorved den hele tiden i er kontakt med luft. Normalt ville vinen blive omdannet til eddikesyre, men under disse specielle forhold dannes en beskyttende hinde af skum, kaldet flor. Efter denne behandling indgår sherryen ofte som en del af et solerasystem: Man tager 1/6 af en 6 år gammel vin og blander op i en 1 år gammel vin. Derefter går der tilsvarende 1/6 af en 5 år gammel vin ind og supplerer det 6 år gamle fad og så fremdeles med en 4-årig, 3-årig og 2-årig. Dette bevirker, at de unge vine hurtigere tager karakter af en gammel vin.

Lustau har de senere år vundet mange priser for sin kvalitet, ikke mindst titlen som "Best Spanish Bodega". Mange af priserne er gået til Lustaus egne vine, men en del er også gået til huset berømte almacenista-sherry'er.

Små, individuelle vinavlere sælger deres, ofte meget nuancerige, vin til Lustau. Hvor alle andre sherry-huse blander almacenistaernes vin i husets egne, er Lustau det eneste hus, som lader almacenista-vinene aftappe hver for sig.

Uanset hvilken Lustau-sherry, man vælger som første bekendtskab, er man ikke i et øjeblik i tvivl om, hvorfor Lustau er områdets ledestjerne og "trendsætter" i resten af verden!

Leverandør

Luis Caballero Comercial y Distributions SA

Land

Spanien

Område

Jerez

Type/Farve

Sherry

Drue

100% Pedro Ximenez

Dyrkning

Traditionel

Vinifikation

Normal gæring. Herefter lagring i Sherryområdets kendte Solerasystem.

Smagekommentarer

Næsten sort farve. Indbydende duft af søde rosiner og svesker. Smagen er fed, cremet, superkoncentreret og meget sød.

Alkohol

17,00%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN