

# Vinoplevelser

## Lustau VORS Oloroso 30 år, 1/2 ltr.

Luis Caballero Comercial y Distributions SA, Oloroso



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 gæres ud i store ståltanke og justeres op med druesprit til hedvinsstyrke (15-15,5 %). Vinen lægges på store fade, som ikke fyldes helt, hvorved vinen hele tiden er i kontakt med luften. Andre vine ville blive til eddikesyre, men områdets helt specielle forhold er med til at give vinen en beskyttende skumhinde, kaldet flor. Hinden påvirker vinen, der får en helt unik karakter.

Når vinen har gennemgået denne behandling, indgår den ofte som en del af et solerasystem, hvor man tager 1/6 del af en 20 år gammel vin og blander op i en 1 år gammel vin. Derefter går der tilsvarende 1/6 del af en 18 år gammel vin ind og supplerer det gamle fad og så fremdeles med en 16 årig, 14 årig og 12 årig. Dette medfører, at de unge vine hurtigere tager karakter af en gammel vin.

### Leverandør

Luis Caballero Comercial y Distributions SA

### Land

Spanien

### Område

Jerez

### Type/Farve

Sherry

### Drue

100% Palomino Fino

### Dyrkning

Traditionel

### Serveringsforslag

Fisk - lys

### Vinifikation

Druerne afstilles og presses, hvorefter syreindholdet justeres med vinsyre. Mosten gæres ud i store ståltanke og justeres op med druesprit til hedvinsstyrke (15-15,5 %). Vinen lægges på store fade, som ikke fyldes helt, hvorved vinen hele tiden er i kontakt med luften. Andre vine ville blive til eddikesyre, men områdets helt specielle forhold er med til at give vinen en beskyttende skumhinde, kaldet flor. Hinden påvirker vinen, der får en helt unik karakter. Efterfølgende indgår vinen ofte som en del af et solerasystem, hvor man tager 1/6 del af en 20 år gammel vin og blander op i en 1 år gammel vin. Derefter går der tilsvarende 1/6 del af en 18 år gammel vin ind og supplerer det gamle fad og så fremdeles med en 16 årig, 14 årig og 12 årig. Dette medfører, at de unge vine hurtigere tager karakter af en gammel vin.

### Smagekommentarer

Flot farve med gyldne toner af bronze. Duften



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN