Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LUSTAU, ESCUADRILLA RARE AMONTILLADO, SOLERA RESERVE

Producent :	Emilio Lustau
Werelddeel:	Europa
Land:	Spanje
Appellatie:	Jerez
Type wijn:	Sherry
Alcoholgehalte:	18.5%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Palomino Fino

Beschrijving:

Jerez of sherry is de naam voor een van de oudste en meest authentieke wijnen ter wereld. Hij wordt geproduceerd in het uiterste zuiden van Spanje rond de steden Jerez de la Frontera en San Lucar de Barameda. Voor de productie van sherry worden verschillende druiven gebruikt. De meest aangeplante druif is palomino fino, die groeit en rijpt in de beroemde krijtwitte ‘albarizza’ bodem. Er bestaan verschillende soorten sherry, van beendroog tot mierzoet. Na de vinificatie en eerste rijping beslist de wijnmaker welke type sherry hij wilt maken. Er zijn twee sherry families: de wijnen die gemaakt worden met de fameuze flor en relatief korte rijping en de wijnen zonder flor die soms heel lang rijpen in solera. De flor zorgt voor de droge Fino en Manzanilla. Deze gistlaag ontstaat op de oppervlakte van de wijn en beschermt tegen oxidatie. Hij zorgt tevens voor de kenmerkende smaak van droge sherry. De meeste sherry rijpen in solera. Dit is een unieke wijze van veroudering waarbij de wijnen rijpen in vaten die tot vier rijen op elkaar liggen. Bij hert bottelen van sherry wordt een gedeelte wijn afgetapt uit het onderste vat. Daarna wordt het vat aangevuld met wijn uit het vat erboven en zo verder tot elk vat terug gevuld is. In het bovenste vat wordt dan nieuwe wijn toegevoegd. Dit solera systeem zorgt voor een unieke menging van oude en nieuwe wijn. Amontillado en Oloroso sherry’s ondergaan een lange rijping in solera, vandaar hun donkere kleur. Deze Amontillado wordt eerst onder een flor opgevoed waarna een rijping in het solera systeem volgt en de oxydatie inwerkt op de wijn. Meer info op www.lustau.es

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 14° bij consommé of aziatische keuken. Na het openen blijft de SHerry nog enkele weken goed.

Bewaartijd:

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LUSTAU, ESCUADRILLA RARE AMONTILLADO, SOLERA RESERVE

Producent : Emilio Lustau
Werelddeel: Europa
Land: Spanje
Appellatie: Jerez
Type wijn: Sherry
Alcoholgehalte: 18.5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Palomino Fino

Beschrijving:

Jerez of sherry is de naam voor een van de oudste en meest authentieke wijnen ter wereld. Hij wordt geproduceerd in het uiterste zuiden van Spanje rond de steden Jerez de la Frontera en San Lucar de Barameda. Voor de productie van sherry worden verschillende druiven gebruikt. De meest aangeplante druif is palomino fino, die groeit en rijpt in de beroemde krijtwitte ‘albarizza’ bodem. Er bestaan verschillende soorten sherry, van beendroog tot mierzoet. Na de vinificatie en eerste rijping beslist de wijnmaker welke type sherry hij wilt maken. Er zijn twee sherry families: de wijnen die gemaakt worden met de fameuze flor en relatief korte rijping en de wijnen zonder flor die soms heel lang rijpen in solera. De flor zorgt voor de droge Fino en Manzanilla. Deze gistlaag ontstaat op de oppervlakte van de wijn en beschermt tegen oxidatie. Hij zorgt tevens voor de kenmerkende smaak van droge sherry. De meeste sherry rijpen in solera. Dit is een unieke wijze van veroudering waarbij de wijnen rijpen in vaten die tot vier rijen op elkaar liggen. Bij hert bottelen van sherry wordt een gedeelte wijn afgetapt uit het onderste vat. Daarna wordt het vat aangevuld met wijn uit het vat erboven en zo verder tot elk vat terug gevuld is. In het bovenste vat wordt dan nieuwe wijn toegevoegd. Dit solera systeem zorgt voor een unieke menging van oude en nieuwe wijn. Amontillado en Oloroso sherry’s ondergaan een lange rijping in solera, vandaar hun donkere kleur. Deze Amontillado wordt eerst onder een flor opgevoed waarna een rijping in het solera systeem volgt en de oxydatie inwerkt op de wijn. Meer info op www.lustau.es

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 14° bij consommé of aziatische keuken. Na het openen blijft de SHerry nog enkele weken goed.

Bewaartijd: