



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



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

LUSTAU, EAST INDIA SOLERA RESERVE

LUSTAU, EAST INDIA SOLERA RESERVE

Producent : Emilio Lustau

Producent : Emilio Lustau

Werelddeel: Europa

Werelddeel: Europa

Land: Spanje

Land: Spanje

Appellatie: Jerez

Appellatie: Jerez

Type wijn: Sherry

Type wijn: Sherry

Alcoholgehalte: 20%

Alcoholgehalte: 20%

Inhoud: 50cl

Inhoud: 50cl

Druivenras(sen): Palomino, Pedro Xemines

Druivenras(sen): Palomino, Pedro Xemines

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 het 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 East India wordt gemaakt van 2 druiven die elk apart een Solera ondergaan. Na de blending rijpt hij nog 3 jaar. De Sherry smaakt zoet maar heeft een prachtige frisheid die de afdrank super lang maakt. Meer info op www.lustau.es

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 het 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 East India wordt gemaakt van 2 druiven die elk apart een Solera ondergaan. Na de blending rijpt hij nog 3 jaar. De Sherry smaakt zoet maar heeft een prachtige frisheid die de afdrank super lang maakt. Meer info op www.lustau.es

Wijn & Gerecht:

Servere bij peperkoekijs met een streepje chocoladesaus. Serveren aan 13° , na het openen blijft deze wijn zijn smaak behouden.

Wijn & Gerecht:

Servere bij peperkoekijs met een streepje chocoladesaus. Serveren aan 13° , na het openen blijft deze wijn zijn smaak behouden.

Bewaartijd:

Bewaartijd: