



Lustau Amontillado Medium Dry - Los Arcos

Aperitif - Sherry

Viel Frucht und ausgewogen im Geschmack.

0,75 Liter - Vol 18,5%

Enthält Sulfite

€ 21,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 15,95

Artikel: Emilio Lustau Amontillado Medium Dry "Los Arcos"

Land: Spanien

Region: Jerez

Kategorie: Sherry, halbtrocken

Klassifizierung: Denominacion de Origen

Erzeuger: Bodegas Lustau

Rebsorte: Palomino fino

Alkohol: 18,5%

Farbe: Reifes Goldbraun

Aroma: Eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell.

Geschmack: Ausgewogen, leicht und weich, mit langem zartwürzigem Nachhall.

Trinktemperatur: 14 ° C

Serviervorschläge: Als Aperitif zu Salzgebäck, Nüssen, würzigen Vorspeisen oder pikanten Zwischengerichten sowie zu reifem Käse.

Das auch heute noch im Familienbesitz befindliche Haus wurde 1896 gegründet, bewirtschaftet eigene Weingärten in den bevorzugten Anbaugebieten Balbaina Alta und Raboatun Alto und lagert mehr als 20.000 Fässer mit ausgefallenen Qualitäten. Jeder einzelne Sherry-Typ ist die Quintessenz seiner Qualität. Lustau Amontillado Medium Dry "Los Arcos" Solera Reserva ist in Deutschland der meistkonsumierte Sherry Stil.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Emilio Lustau S.A.

Anschrift: C/Arcos nº 53, 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz)

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2024