Lustau „ Blanco & Bianco ” španělský bílý vermut 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



LUSTAU

EAN	8412325003727
Kód produktu	VER02000

Vermut Lustau je výsledkem obnovení tradice výroby vermutu ve španělské oblasti Jerez a znovuoživení staré receptury. Jeho tajemství se skrývá v komplexním a vyváženém spojení sherry a vybraných botanicals. Receptura vermutu Lustau Blanco je založena na kombinaci suchého, minerálního a jiskřivého sherry fino a mladého, sladkého, květinového vína moscatel. Pro jeho výrobu se používají také hořec, pomerančová kůra, heřmánek, majoránka, rozmarýn nebo třeba pelyněk. Ve vůni se na kvasnicovém minerálním základu prosazují květinové, citrusové a bylinné tóny. Zakončení je hořké a čisté, s osvěžující ořechovou dochutí.

Ve sklenici má Lustau světle zlatožlutý odstín se zelenkavými odlesky. Vůni dominují jemné bylinné aroma, spárované s nuancemi mandlové kůry, heřmánku a středomořských citrusových tónů. Na patře se rozvíjí suchý, minerální chuťový profil s náznaky soli, hořkých bylin a jemné svěžesti. Závěr je čistý, dlouhý a elegantní s jemnou suchostí a bylinnou dochutí.

Lustau je ideální jako stylový aperitiv – podávaný čistý s ledem, s citronovou šťávou nebo špetkou limonády. V baru je vynikající ingrediencí do klasických koktejlů, jako je Dry Martini nebo elegantní Bamboo. Svůj plný potenciál odhaluje i v kombinaci s lehčími lihovinami, jako je gin nebo bílý rum. Mezi kulinářské lahůdky patří mořské plody, tapas, solené mandle, ústřice a marinované ryby. Lze jej také použít v kuchyni k doplnění jemných omáček nebo rizot – všestranný doplněk s andaluským charakterem.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Lustau „ Blanco & Bianco ” španělský bílý vermut 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Lustau Dry Vermouth je výjimečný suchý vermut z renomovaného vinařství Bodegas Lustau v Jerezu ve Španělsku. S obsahem alkoholu 15 % obj. a elegantní strukturou ztělesňuje dokonalé spojení staleté tradice výroby sherry a moderního složení vermutu. Základem tohoto suchého vermutu je jemně vyzrálé suché sherry Fino, zjemněné vybranou směsí středomořských bylin a hořkých rostlinných extraktů. Výsledkem je výrazný aperitiv, který kombinuje charakteristickou slanost sherry se svěží, bylinkovou suchostí. Bodegas Lustau je synonymem pro dokonalost ve výrobě sherry od roku 1896 a tuto odbornost přináší i do výroby své řady vermutů. Lustau Dry Vermouth je speciálně navržen pro znalce, kteří hledají přesně vyvážený, jasně strukturovaný vermut s charakterem a jedinečným původem. Zrání sherry Fino v tradičních systémech Solera dodává vermutu další hloubku a jemnost. Kombinace vinařské tradice, řemeslného zpracování bylin a inovativního ducha dělá z tohoto vermutu vrchol pro znalce. Počátky společnosti Emilio Lustau S.A. sahají do roku 1896, kdy pan José Ruiz-Berdejo, tajemník Soudního dvora, začal ve svém volném čase pěstovat vinnou révu rodinného státu jménem Nuestra Se?ora de la Esperanza. V těchto skromných začátcích vyráběl vína, která se pak prodávala větším producentům sherry. Tato činnost byla známá jako almacenista nebo skladník. V roce 1931 jeho dcera, María Ruiz-Berdejo Alberti, získala malé vinařství blíže k centru Jerez de la Frontera a přesunula tam všechny již existující soleras, čímž si získala proslulost a viditelnost. Ve 40. letech Mariin manžel Emilio Lustau Ortega přestěhoval vinařství do staré čtvrti Santiago v historické čtvrti Jerez de la Frontera. Tam, v budovách, které byly součástí historických maurských hradeb města, začal pomalu rozšiřovat podnikání, ještě jako almacenista. V roce 1945 Emilio Lustau přestal být almacenista a začal komercializovat své vlastní značky: Papirusa, Jarana, Escuadrilla, Emperatriz Eugenia a Cinta de Oro byly některé z nich. V roce 1950 začala společnost vyvážet vlastní vína ze sherry. Pod vedením pana Rafaela Balaa se Lustau stala jednou z nejinovativnějších společností v Jerezu. 80. léta byla úžasně prosperujícím desetiletím, kdy se kolekce vín Lustau výrazně rozvinula: řada Solera Familiar se formovala, objevily se první lahvové lahve a koncept Almacenista (1981) a Lustau začala zrát Vintage Series (1989). V roce 1988 Lustau udělal další inovativní krok tím, že představil nový design lahví pro svá vína. Elegantní, tmavá láhev se šikmými rameny je pro společnost exkluzivní, odlišuje Lustau od ostatních vinařství Jerez. V roce 1990 se osud Lustau změnil, když se spojila se španělskou rodinnou společností, která je prominentní v oboru vína a lihovin: Luis Caballero. To byl milník v historii Lustau a znamenalo důležitou finanční podporu a možnost dalšího rozšíření a rozvoje. V roce 2000 Lustau získal šest budov vinárny z 19. století v centru Jerezu. Tyto malebné budovy byly obnoveny do své původní slávy a dnes sídlí hlavní stárnoucí vinárna Lustau, která vede divizi Sherry skupiny Luis Caballero Group. Bodegas Lustau je považován za prvotřídní měřítko pro špičková vína.

Hlavní parametry

Značka	Lustau
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	bílý sladký vermut Bianco & Blanc
Barva	bílá
Charakter	hořkosladké
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Lustau & Bodegas Emilio Lustau Calle Arcos, 53 11402 Jerez de la Frontera Cádiz, Španělsko