

Lustau „ Rosso & Rojo Jeréz ” španělský červený vermut 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut




LUSTAU

EAN

8412325003383

Kód produktu

VER02010

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. Pro výrobu červeného vermutu se používá suché sherry amontillado a sladké, sametové sherry Pedro Ximénez. Z botanicals receptura obsahuje například pomerančovou kůru, hořec, anděliku, koriandr a pelyněk. Vermut Rojo má sladké aroma zralého ovoce, citrusů a bylin na dřevitém a lehce kouřovém základu. Hořký závěr je doprovázen jemnou, výrazně ořechovou dochutí.

Ve sklenici má Lustau Vermouth Red tmavě mahagonový odstín s měděnými odlesky. Vůně nabízí intenzivní aroma rozinek, sušených fíků, pomerančové kůry, skořice a aromatických bylin. Na patře se objevuje jemně vyladěná rovnováha mezi zralou sladkostí, oříškovou hloubkou a příjemnou hořkostí. Dochutí je dlouhá a harmonická a zanechává komplexní souhru bylinného koření, karamelu a jemných dubových tónů.

Lustau Vermouth Red je vynikající klasický aperitiv – čistý na ledě s pomerančovou kůrou nebo jako součást stylového Negroni či Manhattanu. Svou charakteristickou komplexnost rozvíjí také v Americanu nebo v kombinaci s žitnou whisky. Mezi kulinářské lahůdky patří tapas, grilovaná zelenina, iberská šunka, zrající sýry a dezerty z hořké čokolády. Lze jej také použít k vylepšení zvěřinových omáček nebo robustních masových pokrmů. Elegantní, komplexní vermut pro ty, kteří oceňují hloubku, tradici a finesu ve sklenici.

Dostupnost na hlavním skladě:

Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned

na dotaz do 7 dní

Lustau „ Rosso & Rojo Jeréz ” španělský červený vermut 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Lustau Vermouth Red je expresivní, klasicky interpretovaný červený vermut od renomovaného sherry domu Bodegas Lustau v Jerez de la Frontera ve Španělsku. S obsahem alkoholu 15 % obj. je tento vermut založen na dvou ikonických sherry: sladkém Pedro Ximénez a suchém Amontillado. Tato jedinečná kombinace dává Lustau Vermouth Red jeho charakteristickou hloubku, aromatickou komplexnost a dokonalou rovnováhu sladkosti a hořkosti. Základní vína zrají tradičním systémem Solera, který konečnému produktu dodává jak oříškové, oxidativní tóny, tak bohaté, tmavé ovocné aroma. Tento prémiový vermut je dále obohacen pečlivě vybranou směsí středomořských bylin, kůry a koření, které během macerace uvolňují celé spektrum svých vůní. Lustau Vermouth Red není jen vyjádřením nejlepšího andaluského řemeslného zpracování, ale také skutečným vrcholem pro znalce klasického vermutu. Je ideální pro čistý požitek i jako sofistikovaná ingredience do koktejlů a zaujme svou elegantní strukturou a aromatickou hloubkou. 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 Señora de la Esperanza. V těchto skromných začátcích vyráběl vína, která se pak prodávala větším producentům sherry. Tato činnost byla známá jako almacénista 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 almacénista. V roce 1945 Emilio Lustau přestal být almacénista 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 nejinnovativnějších společností v Jerezu. 80. léta byla úžasné prosperujícím desetiletím, kdy se kolekce vín Lustau výrazně rozvinula: řada Solera Familiar se formovala, objevily se první lahvéové lahve a koncept Almacénista (1981) a Lustau začala zřát 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	červený vermut & Rosso
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Barva	červená
Charakter	hořkosladké
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	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
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.