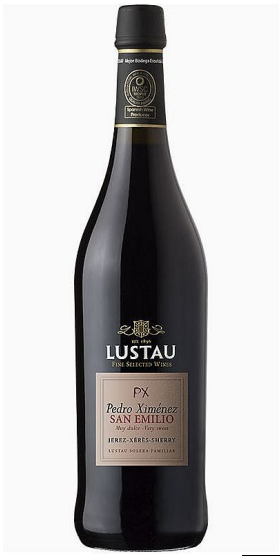
Lustau „ San Emilio PX ” Sherry de Jerez Pedro Ximenéz DO 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry





Kód produktu	SHER1315

Sherry San Emilio se vyrábí výhradně z hroznů odrůdy Pedro Ximénez, které se po sklizni suší na slunci tak dlouho, až z nich zbudou v podstatě jen rozinky. Toto víno prochází oxidačním typem zrání, což znamená, že zraje uvnitř sudu v kontaktu se vzduchem, a to dlouhých 12 let.

Lustau San Emilio PX se vyznačuje sytou, tmavě mahagonově hnědou barvou s olejovými pruhy ve sklenici. Vůni dominují intenzivní aroma rozinek, sušených fíků, datlí a karamelu, podtržené náznaky kakaa a moky. Na patře je sametové, hutné a velmi sladké, s krémovou texturou a dlouhým závěrem. Celkový chuťový profil charakterizují aromata tmavého sušeného ovoce, čokolády a koření, která zanechává silný a trvalý dojem.

Toto Pedro Ximénez je vynikající jako dezertní víno – podává se čisté nebo mírně vychlazené se silnými modrými sýry, jako je Roquefort nebo Gorgonzola. Svůj plný aromatický potenciál rozvíjí také v kombinaci s čokoládovými dezerty, karamelizovanými ořechy nebo vanilkovou zmrzlinou. Lze jej také použít jako aromatickou přísadu do jemných omáček nebo k dochucení dezertů.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Lustau „ San Emilio PX ” Sherry de Jerez Pedro Ximenéz DO 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

Popis

Výsledné sherry je vazké a má tmavě mahagonovou barvu. Vůní připomíná fíky a rozinky, na patře je bohaté, jemné a sametové, vyznačuje se výraznou sladkostí a dlouhou dochutí. Podává se mírně vychlazené, optimálně na 10–12 °C. Hodí se k čokoládě, moučníkům a vanilkové zmrzlině, ale také k výrazným modrým sýrům. Ideální je jako digestiv. Po otevření by se mělo skladovat v chladničce a spotřebovat do 12 měsíců. 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	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	sladké Sherry z odrůdy Pedro Ximenéz
Barva	bílá
Odrůda	Pedro Ximenéz & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	12 let, v dubových sudech, systémem Solera
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %

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	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Lustau & Bodegas Emilio Lustau Calle Arcos, 53 11402 Jerez de la Frontera Cádiz, Španělsko