

En paruppsättning sherry från Lustau



LUSTAU Major Bodegas Estate

WINE

1911-1914

WINE MAKER of the YEAR

LUSTAU

EST. 1896

LUSTAU

FINE SELECTED WINES



Amontillado

LOS ARCOS

Seco - Dry

JEREZ-XERÈS-SHERRY

LUSTAU SOLEIRA FAMILIAR

LUSTAU Major Bodegas Estate

WINE

1911-1914

WINE MAKER of the YEAR

LUSTAU

1871-1914

LUSTAU

SOLEIRA RESERVA

FINE SHERRY WINE



Palo Cortado

PENÍNSULA

SHERRY

WINE OF THE YEAR

En fin uppsättning från Bodegas Lustau

I Systembolagets sortiment återfinns klassiska Lustaus version av palo cortado - Península Solera Reserva. Det är ett vin som snittar på tolv års ålder och som är det ultimata vinet att ha stående hemma, som aperitif, som kompis till maten, som digestif. Lätt kyld är det en förnäm resa som visar upp en doftrepertoar och smakrikedom få kan matcha.



Palo cortado, Península Solera Reserva, Lustau (nr 8233, 750 ml, 249 kr) 92 LGP

Alltså den där doften; man vill liksom bara försvinna i den. Samtidigt är det ett vin som kräver din uppmärksamhet med sina salta havsvindar, torkade tobakstoner, pomeranstoner, hasselnötskräm och fina kryddighet. Torkad frukt och härlig gammal sherrybodega ovanpå det. Komplex, traditionellt men lik förbaskat så fräscht och tidlöst. Smaken kopplar ett rejält grepp om gommen, bjuder på initial sälta, torkade nyanser, tobak och nötter i en mörkmurrig nyans men där ingefärstoner och apelsinskal piggar upp. Syran känns stenfruktig, tänk gröna äpplen, och om det fanns en antydning till sötmaförväntan i doften så är smaken precis det du inte trodde! Torrt, intensivt, balanserat och med ett långt fint gammelträigt avslut. Det är så lätt att älska viner som detta, viner som andas tålmod, noll stress och som envetet håller fast vid en stil som aldrig borde gå ur mode.

En flaska av **Lustaus Palo cortado** kostar 249 kronor, finns i 105 systembolagsbutiker och **kan beställas** till övriga.



Nästa sherry för "rakning" är Lustaus Los Arcos, Amontillado Solera Reserva (nr 8227, 375 ml, 104 kr) 90 LGP

Lustaus amontillado snittar på åtta års fatlagring, något som skänker vinet en begynnande komplexitet och större djup i såväl näsa som gom. De salta havsvindarna omfamnar omedelbart doftintrycket som även visar upp fint träiga toner, tobak, hasselnötter, torkade örter och stenkällare. Ett och annat rött äpple kikar även förbi.

I gommen då? Jodå, torrt och nästan saftigt i sin struktur, läskande och saliverande samtidigt som det finns utvecklade toner i form av torkade frukter, tobak, fänkålsfrön och sågverk. Addera omogna citrusfrukter till det och du har den naturliga ledsagaren till dina charkuterier, en mogen herrgårdsost eller till tapas som gärna innehåller kyckling eller mörkare kött. En karaktärsfull amontillado med kvardröjande eftersmak och imponerande fräschör.

En flaska **Los Arcos, Amontillado Solera Reserva** kostar 104 kr, finns i 104 butiker och **kan beställas** till övriga.

Servera ovanstående vinerna lätt kylt i ditt vitvinsglas, skänk det till tapas med svamp och vitlök, till soppor, kantarelltoast, lufttorkade skinkor och salami, till salta mandlar...ja ni hör själv, det funkar till mycket.

Kort om Lustau

Bodegas Lustau grundades 1896 och har sin hemvist i Jerez de la Frontera i hjärtat av Sherrydistriktet. Firman anses vara en av de absolut främsta producenterna i området. Bodegas Lustau har under de senaste åren även börjat producera Brandy, Vermut och vinäger av yppersta klass.

Relaterad läsning:

Brandy de Jerez - en introduktion från firma Lustau >>