

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936



# East India Solera

Jerez DO

Bodegas Emilio Lustau

**Region** : Andalusien, Spanien.

**Bezeichnung** : Jerez DO.

**Domäne** : Bodegas Emilio Lustau.

**Rebsorten** : 20% Pedro Ximénez, 80% Palomino Fino

**Auszeichnungen** : Jancis Robinson: 17.5/20

**Anblick** : dunkles Amber.

**Geruch** : ausdrucksvolle Noten von Baumnußschalen, Crema di Balsamico, schwarzer Schokolade, Datteln und Rosinen, Zitrusfruchtschalen und getrockneten Pilzen, alles bestens und sehr harmonisch integriert.

**Geschmack** : anmutig und ausladend, aromatisch geprägt von Schokolade und Tabak, Zwetschgen, gerösteten Orangenschalen, Baumnußen und getrockneten Pilzen, das langanhaltende Finale überzeugt mit grosser Frische und klingt aus auf Noten von Toffee und frisch geröstetem Kaffee. Wundervoll!

**Schlussbewertung** : der Stil eines historischen Sherrys, der auf wunderbare Weise das Beste eines Oloroso sowie eines Pedro Ximénez verbindet.

**Servieren** : bei 14° C. Schokoladendesserts, Blauschimmelkäse. Einmal geöffnet, kann man diesen Wein mehrere Monate aufbewahren.

Ein Cream Sherry (mit 130g Zucker) und eine Referenz an die Tradition der East India Company, die im 17. Jahrhundert den Handel mit Indien sicherstellte. Ihre Schiffe waren beladen mit Fässern voll Sherry, der sich bei seiner Rückkehr deutlich besser präsentierte und an Handelswert gewonnen hatte. Diese moderne Replik wird nur von Lustau produziert, aus 80% Oloroso und 20% Pedro Ximénez, rund 12 Jahre alt und an einem Ort ausgebaut, der heisser und feuchter ist als üblich.

**Alkoholgehalt** : 20%

**Inhalt** : 50 cl, Karton 6x50 cl

**Ref.** : 93850 50 **Preis für Mitglieder** : 19.70

**Katalogpreis** : 21.90