



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Lustau Puerto Fino Solera Reserva

Sherry | Andalucia, Spania | VP-nr.: 888802 | SAP-nr.: 9030923 | EPD-nr.: 2937514 | Pris: 179,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania	Druetype	100 % palomino
Distrikt	Andalucia	Alkohol	15 %
Underdistrikt	Jerez-Xérès-Sherry	Sukker	1 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Skalldyr, Lyst kjøtt	Syre	4.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Anbefales som aperitiff, til skinke, ost og salte mandler eller lette retter av fisk og skalldyr. Serveres kald: 7-9°C.

Karakteristikk

Lys gul farge. På nesen dufter vinen av epler, flor og sitrus. I munnen er vinen tørr og frisk med god lengde og ettersmak.

Vinifikasjon

Temperaturkontrollert gjæring av mosten til 11-12 prosent alkohol. Basevinen forsterkes deretter med nøytral druesprit til 15 prosent alkohol. Denne alkoholgraden tillater at flor dannes og som skaper en beskyttende hinne over vinen når den er på fat. Floren beskytter vinen mot oksidasjon og lar vinen beholde sin klare, lyse farge, samt at den spiser av oksygenet som befinner seg i fatet. Dette gir vinen en tydelig karakter av gjær, brød og en typisk salthet. Vinen er lagret i solerasystem bestående av amerikanske fat på 600-650 liter i cirka 3 år.