



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lustau Almacenista Cuevas Jurado Manzanilla-Pasada de Sanlúcar

Sherry | Andalucía, Spania | VP-nr.: 888602 | SAP-nr.: 9030925 | EPD-nr.: 2937662 | Pris: 339,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania	Druetype	100 % palomino
Distrikt	Andalucía	Alkohol	17 %
Underdistrikt	Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	Sukker	1 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Lyst kjøtt, Småvilt og fugl	Syre	4.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Lys, strågul farge. Aroma av epler og flor og i munnen er vinen fyldig, frisk og med god struktur. Typisk salt ettersmak.

Bruksområde

Passer til fisk og skalldyr i rike, kremede sauser, samt til sushi og supper. Anbefales også som aperitiff eller sammen med skinker og oster. Serveres kald: 7-9°C.

Vinifikasjon

Temperaturkontrollert gjæring av mosten til 11-12 prosent alkohol. Basevinen forsterkes deretter med nøytral druesprit til 15 prosent. Manzanilla er en tørr fino-stil lagret i Sanlucar de Barrameda. På grunn av det maritime klimaet med svært høy fuktighet er det gode forhold for flor. Vinene herfra blir derfor friskere og med typisk salt innslag, sammenliknet med fino fra Jerez og El Puerto de Santa Maria. Manzanilla Pasada er en Manzanilla som er lagret i flere år enn vanlig Manzanilla, og effekten av dette er at flor-karakteren dempes over tid. Lustau Almacenista Manzanilla Pasada er lagret i 7 år i en solera bestående av 80 fat hos Manuel Cuevas Jurado.