



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lustau Pedro Ximénez VORS 30 YO 2021

Sherry | Andalucia, Spania | VP-nr.: 888702 | SAP-nr.: 9030922 | EPD-nr.: 2937506 | Pris: 800,00 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania	Druetype	100 % pedro ximénez
Distrikt	Andalucia	Alkohol	15,5 %
Underdistrikt	Jerez-Xérès-Sherry	Sukker	450,0 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Karakteristikk

Opak farge med gyldent hint. Dyp, kompleks aroma av fiken, rosiner og lakris på nesen. Rik, tyktflytende og vinøs i munnen med imponerende lengde og konsentrasjon. Søt.

Vinifikasjon

Laget på druer som er tørket i solen i 8-10 dager. Under denne tørkeprosessen mister druene væske og øker i konsentrasjon, noe som resulterer i et svært høyt sukkerinnhold. Druene blir videre presset, og mosten gjennomgår alkoholisk gjæring. Vinen forsterkes så med nøytral druesprit til 15% alkohol. Denne vinen kommer fra et av 6 fat fra en solera som har vært i familien Lustau sitt eie siden 1930-tallet. Med over 30 år lagring på amerikanske fat har vinen fått den offentlige klassifikasjonen VORS som står for Very Old Rare Sherries. Det er kun produsert ca. 1000 flasker av denne vinen.