



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Lustau East India Solera

Sherry | Andalucia, Spania | VP-nr.: 888902 | SAP-nr.: 9030926 | EPD-nr.: 2937670 | Pris: 264,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Spania	Druetype	% palomino
Distrikt	Andalucia	Alkohol	20 %
Underdistrikt	Jerez-Xérès-Sherry	Sukker	134,0 g/l
Passer til	Ost, Dessert, kake, frukt	Syre	5.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Bruksområde

Anbefales til desserter som crème brûlée, biscotti, puddinger og blå oster. Serveres temperert: 13°C.

Karakteristikk

Mørk mahogany farge med vinøs struktur. Kompleks nese av tørkede frukter, svsker, toffee og mokka. Søt og vinøs i munnen med imponerende lang ettersmak.

Vinifikasjon

Temperaturkontrollert gjæring av mosten fra Palomino fino til 11-12 prosent alkohol. Basevinen forsterkes deretter med nøytral druesprit til 20 prosent alkohol. Denne alkoholgraden forhindrer at flor dannes og dermed får vinen et oksidativt preg gjennom fatlagring. Denne vinen blir først en tørr Oloroso. Pedro Ximenez vinifiseres og lagres for seg i en individuell solera. Disse to vinene blandes så og lagres videre i 3 år i amerikanske fat på 600-650 liter. Soleraen til East India Solera Oloroso består av 33 fat. Resultatet blir en kompleks og søt dessertvin.