# Los Arcos Medium Dry Blend of Amontillado Solera - Emilio Lustau

**Art.-Nr:** 04568

**Beschreibung:**
Bernsteinfarben im Glas. Eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln und Karamell. Holz- und Rosinennoten. Ausgewogen mit zartwürzigem Nachhall. Ein klassischerMedium Dry mit einem Hauch Süße, die ihm einen einzigartigen Charakter verleiht.

**Hersteller:**
Die Bodega wurde 1896 von Emilio Lustau gegründet. Über 200 Hektar Weinberge werden für die weltbekannten Sherrys aus diesem Hause bewirtschaftet. Heutiger Besitzer ist Don Luis Caballero.

**Anbau:**
Unter der Sonne Südspaniens im Anbaugebiet Jerez im andalusischen Städtedreieck. Klima und Boden sind hier an der andalusischen Atlantikküste geradezu ideal.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rebsorte**<br>Palomino Fino | **Region**<br>Andalusien | **Alkoholgehalt**<br>18,5 % Vol. | **Trinktemperatur**<br>10-12 °C |
| **Weingeschmack**<br>- | **Qualitätsstufe**<br>Jerez - Xérès - Sherry D.O. | **Restsüße**<br>50 | **Ausbau**<br>- |
| **Weinstilistiken**<br>- | **Bodenart**<br>Albariza-Böden, die beste Wasserspeicher sind. Es sind poröse Kreideböden | **Trinkfenster**<br>- | **Flaschengröße**<br>0,75 Liter |
| **Verschlussart**<br>- | **Bewirtschaftung**<br>- | **Zusatzstoffe**<br>Enthält Sulfite | **Karaffieren**<br>- |

## Passt zu

Desserts

Aperitif