

# Fino Sherry Solera Familiar 'Jarana' NV

## Bodegas Lustau



Kann es einen besseren Einstieg in ein mehrgängiges Menü geben als einen knackig-frischen Fino? Viel fällt uns zumindest nicht ein. Vor allem dann nicht, wenn es sich um eine Gold-gekürtes Meisterwerk handelt.

Weintyp	<b>Fortified wines</b>
Produzent	<b>Bodegas Lustau</b>
Region	<b>Jerez</b>
Rebsorte(n)	<b>Palomino Fino</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>8-10 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>15 %</b>
Reifepotenzial	<b>jetzt und weitere 2 Jahre</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### / critics.unit. IWC Medal

"Understated classic nose with white almond and marzipan chalky citric refreshing clean green savoury olives with saline edge, minerally long. Beautiful expressions."

## Wine in Black-Bewertung: 92P

Dem Sherry haftet (leider) noch immer das Image eines süßlichen Likörchens an, das gerne mal an der Kaffeetafel gereicht wird. Von der Realität allerdings könnte dieses Bild kaum weiter entfernt sein. Denn ein trockener Fino gehört zu den spannendsten Aperitif-Weinen, den die Welt zu bieten hat. Während der Reife bildet sich auf dem Wein eine Florschicht, unter der der Wein reduktiv reift und so sein einzigartiges Aroma entwickelt. Das animierende Bouquet mit grünen Mandeln, Meeresgischt, Walnüssen, getrockneten Kräutern, Salinensalz, Tabak, Kamille, grünem Tee und, und, und... führt die Nase auf eine halsbrecherische Reise. Am Gaumen mit einer kühnen Intensität, Trockenfrüchten, Nüssen, Karamell, Tee und wieder einer faszinierenden salinen Mineralität, die auch den ellenlangen Nachhall dominiert. Als Aperitif eine Wucht, aber auch als Begleitung zu Sushi ist dieser Fino, der von der

International Wine Challenge mit Gold ausgezeichnet wurde, eine absolute Empfehlung.