

Sherry ist einer der vielseitigsten Weine der Welt. Er wird als Aperitif ebenso geschätzt wie als Begleiter zu Tapas, exotischen Speisen oder zum Nachtisch bzw. als Dessertwein.

Die Sherry-Bodega **Emilio Lustau** wurde 1896 gegründet und zählt heute zu den wenigen unabhängigen, noch in Familienbesitz befindlichen Erzeugern in Jerez. Lustau besitzt 20 ha eigene Weinberge in besten Lagen und ist im besonderen bekannt für das Bemühen um technischen Fortschritt in Verbindung mit traditioneller Weinkultur.

Seine alte Bodega schließt einen Teil der alten arabischen Stadtmauer von Jerez mit ein, wozu auch ein riesiger Keller mit hohem Kuppelgewölbe gehört. Hier lagert Sherry in mehr als 20.000 Fässern, der in diesen kühlen, feuchten Luftverhältnissen perfekt heranreift.

Seine großen alten Soleras liefern Reserva-Sherries der Spitzenklasse; darüber hinaus ergänzt eine kleine Sammlung seltener "Almacenista-Sherries" das Angebot.

<i>Fino "Jarana"</i>	feinwürziger Duft von Nüssen; leicht, erfrischend, sehr trocken; idealer Aperitif oder zu Lachs und Sushi		15,50
<i>Manzanilla "Papurusa"</i>	fruchtiger Duft nach grünen Äpfeln, Salzmandeln; trocken zart, feingliedrig, frisch; als Aperitif oder zu Meeresfrüchten		15,50
<i>Manzanilla Pasada de Sanlucar Almacenista Sherry</i>	besonders feine, trockene Variante eines gereiften Finos, Hauch von salziger Meeresbrise, Walnüsse, Trüffel, ...	0,5l	23,95
<i>Amontillado "Los Arcos"</i>	tiefe rötlich/goldene Farbe, Mandel/Karamelaroma; zartsüß, leichter Körper, sehr harmonisch (medium dry)		15,50
<i>Amontillado "Escuadrilla"</i>	bernsteingelb, kraftvolles Aroma, Hauch von Pflaumen u. Vanille, trockene, vollmundige Art		24,95
<i>Palo Cortado "Peninsula"</i>	sattes Goldbraun; Duft von gedörrten Datteln, Feigen und Mokka; schmelzige Fülle, feine Struktur, elegant		24,95
<i>Palo Cortado 1/50 Almacenista Sherry</i>	goldbraun; Duft von gedörrten Datteln, Feigen, Mokka; finessenreiche Struktur, samtiger Körper, ausdrucksvoll	0,5l	24,95
<i>Oloroso "Don Nuno"</i>	kräftige Amberfarbe, Duft nach Dörripflaumen, Zimt, Kaffee; füllige Tiefe, leicht trocknender Gerbstoff, langer Nachhall		23,95
<i>Deluxe Cream "Capataz Andres"</i>	dunkles Bernstein, hochfeiner Feigenduft, weiche rosine Süße, Datteln und Feigen, würziger Abgang (süß)		17,90
<i>East India Solera</i>	komplexer Duft von Rosinen, Mokka, Kakao, Karamell,	0,5l m. Glas	16,90
<i>Pedro Ximenez "San Emilio"</i>	schwarzbraun, opulenter Duft von Rosinen und Kaffeelikör; vollsüß, samtig weich; ideal als Dessert(topping)		27,50