Lustau, Papirusa Manzanilla , Solera Reserve

Beschrijving

Karakteristieken: Papirusa is een manzanilla uit de Solera Familiar-reeks: een monocépage palomino fino die gemiddeld zo'n vijf jaar onder flor rijpt in het kuststadje Sanlúcar de Barrameda. Door het koelere, vochtige zeeklimaat groeit de flor er het hele jaar door, wat de manzanilla lichter en zilter maakt dan een fino. Bleek strogeel. De neus geurt naar zeebries, kamille en flor. In de mond licht, zilt en fris, met een levendige zuurgraad.

Food Pairing: Serveer goed gekoeld aan 7 à 9° bij aperitiefhapjes, oesters, zeevruchten of vis. Eens geopend blijft de sherry 3 à 4 dagen goed in de koelkast.

Regio: Jerez of sherry is een van de oudste en meest authentieke wijnen ter wereld. Hij wordt gemaakt in het uiterste zuiden van Spanje, in de 'sherrydriehoek' tussen Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María en Sanlúcar de Barrameda. De belangrijkste druif is de palomino fino, die groeit op de beroemde krijtwitte albariza-bodem, die de winterregens vasthoudt en in de zomer weer afgeeft; voor de zoete sherry's worden ook pedro ximénez en moscatel gebruikt. Er zijn twee grote families: de biologisch gerijpte wijnen onder een sluier van flor, een gistlaag die de wijn beschermt tegen oxidatie en hem zijn kenmerkende droge en zilte karakter geeft (fino en manzanilla), en de oxidatief gerijpte wijnen zonder flor, zoals de oloroso. Amontillado en palo cortado zitten daartussen: ze beginnen hun rijping onder flor en rijpen daarna oxidatief verder. De meeste sherry's rijpen volgens het solera-systeem: de vaten liggen in rijen op elkaar, en bij het bottelen wordt telkens een deel wijn afgetapt uit de onderste rij (de solera), die wordt aangevuld met wijn uit de rij erboven (de criadera), enzovoort tot de bovenste rij, waar jonge wijn wordt toegevoegd. Zo ontstaat een unieke menging van oude en jonge wijn en een constante stijl. De koele, vochtige poniente-wind van de Atlantische Oceaan en de hete, droge levante bepalen er het klimaat; in het koelere Sanlúcar groeit de flor het hele jaar door, wat de manzanilla lichter en zilter maakt.

Het wijndomein: De geschiedenis van Bodegas Lustau begint in 1896, toen José Ruiz-Berdejo wijn begon te maken op zijn familiedomein en die als 'almacenista' verkocht: een opslaghouder die wijn laat rijpen voor de grote sherryhuizen. Zijn schoonzoon Emilio Lustau bracht het bedrijf naar het historische centrum van Jerez, en vanaf 1945 bracht het huis ook eigen merken op de markt. In 1981 was Lustau pionier met de Almacenista-reeks, die de beste vaten van kleine, onafhankelijke almacenistas in de kijker zet. Sinds 1990 maakt Lustau deel uit van de familiegroep Luis Caballero, die in 2008 ook het historische merk La Ina en de solera van Río Viejo overnam van Domecq. Lustau is het enige huis dat sherry maakt in de drie steden van de sherrydriehoek, Jerez, El Puerto de Santa María en Sanlúcar, en rijpt zijn wijnen in zes gerestaureerde 19e-eeuwse bodegas in Jerez. Keldermeester Sergio Martínez werd al acht keer uitgeroepen tot Fortified Winemaker of the Year op de International Wine Challenge, een record.

Meer info op www.lustau.es

Domein:	Emilio Lustau
Appellatie:	Jerez
Alcoholgehalte:	15,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Palomino Fino

De Vinotheek
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**