

## Vermouth Rojo—Lustau



Vermut Lustau wordt namelijk niet geproduceerd door een basiswijn te versterken met (wijn)alcohol, maar door twee Sherry wijnen (die al een alcoholpercentage van 15% of hoger hebben) te combineren. Eén daarvan is een Pedro Ximénez en de ander een Amontillado. Beiden hebben 10 jaar of langer op eikenhout gerijpt. De wijnen worden vervolgens gebruikt om meer dan tien botanicals zoals gentiaan, salie, absint, koriander en sinaasappelschil afzonderlijk macereren. De gemacereerde sherry's worden later door een Masterblender tot een vermout gemélangéerd. Lustau is niet in te delen in een stijl van vermout, maar is zeker voor liefhebbers van sherry zeker de moeite waard om eens te proberen.