Exceptional Harvest

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	210.030
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérèz
Ort des Gutes:	Jerez de la Frontera



Weingut / Erzeuger

Das Weingut Ximénez-Spínola ist seit 1729 ein Synonym für Hingabe, Tradition und Innovation in der Weinwelt. Als eines der wenigen Weingüter Spaniens, das sich vollständig der Pedro Ximénez-Rebsorte (PX) verschrieben hat, verbindet Ximénez-Spínola die reiche Geschichte Andalusiens mit modernem Know-how. Unter der Leitung des charismatischen Oenologen José Antonio Zarzana, der zugleich Familienmitglied und treibende Kraft hinter der Weiterentwicklung des Weinguts ist, entstehen Weine, Olorosos und Brandys von außergewöhnlicher Qualität. Zarzana ist bekannt für seinen unermüdlichen Einsatz, die vielseitigen Möglichkeiten der PX-Traube auszureizen, und seine präzise Handwerkskunst, die in jedem Produkt des Hauses spürbar ist.

Auf den kalkreichen Böden Andalusiens kultiviert das Weingut ausschließlich Pedro Ximénez-Reben. Diese besondere Verbindung von Boden, Klima und Leidenschaft spiegelt sich in einer außergewöhnlichen Produktpalette wider, die die einzigartige Weinbaukultur der Region repräsentiert. Ximénez-Spínola vereint traditionelle Techniken wie die Trocknung der Trauben auf Strohmatten mit innovativen Ansätzen in der Weinherstellung und Reifung, um die Essenz dieser Traube in all ihren Facetten einzufangen.

Unter der Leitung von Antonio José Zarzana vereint Ximénez-Spínola meisterhaft Tradition und Innovation. Das Weingut schöpft die Vielseitigkeit der Pedro Ximénez-Rebsorte voll aus und bietet Produkte, die die Essenz andalusischer Weinkultur in jedem Tropfen einfangen.

Beschreibung

?Es gab eine Zeit, in der Weißweine mit natürlichem Fruchtzucker das exklusive Erbe der mitteleuropäischen Weinherstellung waren. Ohne die Traditionen des alten Kontinents zu verlieren, wird dieser Wein in einem Land hergestellt, in dem nie eine Flasche Wein so viele reife Trauben enthielt.?
José Antonio Zarzana ? Winzer

Die Pedro Ximénez Trauben werden bis 21 Tage nach der üblichen Lese am Stock hängen gelassen, damit die Wasserkonzentration ab- und die Zuckerkonzentration zunimmt. So wird eine natürliche Süße erreicht, die nicht so extrem konzentriert wie z.B. in einer Rosine ist. Die Fermentation erfolgt unter Temperaturkontrolle, um den Restzucker zu erhalten und anschließend reift der Wein für vier Monate in gebrauchten amerikanischen Eichenfässern mit sanfter Battonage. Von diesem Wein werden nie mehr als 25.000 Flaschen produziert und er eignet sich auf Grund der hohen Säure und der Restsüße hervorragend zum Einkellern.

Farbe:	intensives goldgelb
Rebsorte:	Pedro Ximénez
Charakteristik:	Von tief goldener Farbe. Im Bouquet intensive Aromen von Birne, Aprikose, Apfelkompott und Honig. Am Gaumen trocken, mit einer dezenten Säure, einer feinen Salznote vereint mit einer unwiederstehlichen Würze und Nußnote.
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	27 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l

Stand: 10.11.2026 12:07 Uhr