

Old Harvest Pedro Ximenez D.O.

Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	210.031
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérès
Ort des Gutes:	Jerez de la Frontera



Auszeichnungen

Meiningers Sommelier: 95 Punkte (Top 4 Andalusien)

Weingut / Erzeuger

Das Weingut Ximénez-Spinola 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-Spinola 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-Spinola 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-Spinola 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

¿Eigentlich sollte es Rosinensaft sein, aber er entstand durch einen unvollständigen Wasserentzug während der Ernte 1964. Die Zeit ist vergangen... Seine Entwicklung und sein Gleichgewicht sind so positiv, dass es heute unverzeihlich wäre, ihn nicht mit der ewigen Überlieferung der Criaderas und Soleras weiterzuentwickeln.¿

José Antonio Zarzana ¿ Winzer

Die Trauben für den Old Harvest werden nach der Handlese für drei Tage an der Sonne getrocknet und nach dem Pressen bis 17% natürlichem Alkohol fermentiert. Danach wird der Sherry in die Solera von 1964 gefüllt. Um Refermentation zu vermeiden, wird jedes Jahr ein bisschen Rosinensaft hinzugefügt. Zudem erhält der Sherry neben seinen typischen Oxidativen Noten eine Angenehme natürliche Restsüße von 45 Gramm. Das Ziel des Blends ist die Harmonie zwischen Alter, Eichentanninen, Fermentationsalkohol und den Charakteristika der Pedro Ximénez Traube.

Farbe:	bernsteinfarben
Rebsorte:	Pedro Ximénez
Charakteristik:	Bernsteinfarben, mit herrlichen Aromen von Haselnuß, Nougat und ein wenig Lakritz. Am Gaumen entfaltet er seine vollaromatische Kraft, intensiv nussig, aromatisch aber butterweich. Halbtrocken mit einer feinen Würze und Mineralität bleibt er für lange Zeit präsent.

Liefereinheit:

Analyse

Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Alkoholgehalt:	18 % vol.
Restzucker:	57 g/l
Gesamtsäure:	5,89 g/l

Gastromische Empfehlungen

als Aperitif, zu Tapas, Vorspeisen, Käse, Schinken

Stand: 05.09.2026 23:54 Uhr