

Very Old Harvest Pedro Ximenez D.O.

Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	210.032
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérès
Ort des Gutes:	Jerez de la Frontera

Auszeichnungen

Falstaff Deutschland: 98 Punkte - Best of oxidative Weine



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 Brandy 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

Es war 1918, als diese Solera das Licht der Welt erblickte. Vier Generationen derselben Familie haben daran gearbeitet, dass jeder Tropfen dieses Weins seine Reifezeit beibehält. Das ist mehr als ein Produkt an sich, es ist der Wunsch nach Kontinuität. Ein Beruf, der vom Vater auf den Sohn vererbt wird.

José Antonio Zarzana ☞ Winzer

Die Pedro Ximénez Trauben werden von Hand gelesen und 21 Tage in der Sonne getrocknet, sodass aus einer Tonne frischer Trauben lediglich 300 Kilogramm Rosinen mit konzentrierter Weinfructose bleiben. Hiervon bleiben 200 Liter Most, der für wenigstens 15 Jahre in die 1918 gegründete Familien-Solera gefüllt wird. Der Sherry wird durch natürliches Dekantieren geklärt und durch weiche Zellulosefilter gefiltert, um die natürlichen Aromen und den Geschmack beizubehalten.

Farbe:	mahagonifarben
Rebsorte:	Pedro Ximénez
Charakteristik:	Das volle Aroma von Dattel, Feige, Aprikose und Lakritz verschmilzt mit der würzigen Noten des Holzes. Am Gaumen ist er samtig weich und himmlisch süß, gefolgt von einer sanften Zartbitternote. Ein wahrhaft edles Produkt mit vielen Facetten.
Liefereinheit:	3 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	100 Jahre
Alkoholgehalt:	15 % vol.
Restzucker:	381,8 g/l
Gesamtsäure:	4,54 g/l

Gastromische Empfehlungen

zu jeglicher Art von Desserts

Stand: 08.06.2026 16:00 Uhr