

Very Old Harvest Pedro Ximenez D.O.

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

Auszeichnungen

Falstaff Deutschland: 98 Punkte - Best of oxidative Weine



Weingut / Erzeuger

Im Herzen Andalusiens, einer Region, die reich an Geschichte, Kultur und unverwechselbarem Geschmack ist, liegt das Weingut Ximénez-Spínola. Seit Generationen trägt dieses Haus dazu bei, die einzigartige Tradition des Sherryweins zu bewahren und zu fördern. Es ist in der Tat die Heimat des Old Harvest Pedro Ximénez, einem außergewöhnlichen Oloroso, der sich durch seine ungewöhnliche Herkunft aus der Pedro-Ximénez-Traube unterscheidet, im Gegensatz zum traditionell aus Palomino Fino hergestellten Oloroso.

Die Pedro Ximénez-Traube, benannt nach einem spanischen Soldaten, der diese Rebsorte im 17. Jahrhundert von der Rheinregion nach Spanien brachte, spielt eine Schlüsselrolle in der Sherry-Tradition von Ximénez-Spínola. Nach der Ernte werden die Trauben drei Tage lang auf Strohmatten in der Sonne getrocknet, um ihren natürlichen Zucker zu konzentrieren. Anschließend werden sie auf Fässer der Solera zur Gärung verteilt. Diese Solera, ein dynamisches Reifungssystem, das das Verschneiden von Weinen aus verschiedenen Jahrgängen ermöglicht, wurde bereits 1964 ins Leben gerufen und ist einzigartig in ihrer Art. Sie ist die einzige Solera, in der ausschließlich Pedro Ximénez-Trauben oxidativ ausgebaut werden.

Für den Very Old Pedro Ximénez, einen weiteren exquisiten Sherry, erfolgt die Ernte von Hand. Die Trauben werden dann auf Strohmatten ausgelegt und 21 Tage lang getrocknet. Dieser intensive Trocknungsprozess lässt die Trauben 70 % ihres Gewichts verlieren und intensiviert ihren Zuckergehalt. Ihre Farbe wandelt sich dabei von weißgelb zu einem markanten rotbraun. Der aus diesen Trauben gewonnene Most wird in eine Solera gegeben, die 1918 von der Familie Spínola angelegt wurde. Sie besteht aus Fässern aus amerikanischer Eiche und ist so konzipiert, dass der jüngste Wein mindestens 15 Jahre in den Fässern gereift ist.

Die Weine von Ximénez-Spínola sind Zeugen der tiefen Verwurzelung in der Tradition und der Liebe zum Land, die das Herzstück ihrer Weinherstellung bilden. Sie sind das perfekte Zusammenspiel von Mensch, Natur und Zeit, das die Andalusische Kultur und ihren reichen Erbe im Glas zum Ausdruck bringt.

Beschreibung

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: 27.04.2024 01:59 Uhr