

Fermentacion Lenta

Jahrgang: 2020
Erzeuger: Ximénez-Spinola
Art. Nr.: 210.034

Herkunftsland: Spanien
Region: Jerez-Xérès
Ort des Gutes: Jerez de la Frontera



Auszeichnungen

Falstaff Deutschland: 94 Punkte - Best of Andalusien Dry (Jg. 2020)

Weinwelt Verkostung: 94 Punkte (Jg. 2020)

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

Fermentation Lenta (WEIN)

Ein trockener Wein, der durch langsame Gärung in französischen Barriques entsteht. Über mehrere Tage wird frischer Most hinzugefügt, wodurch die Hefen den Zucker vollständig vergären. Die abschließende Reifung auf der Feinhefe verleiht dem Wein eine seltene Eleganz und Tiefe.

Farbe: helle goldene Farbe
Rebsorte: Pedro Ximénez
Charakteristik: die Nase ist eindrucksvoll durch französisches Barrique geprägt, dazu mischen sich Noten von Rosinen und Backpflaumen, weder oxidiert, noch brandig, sondern sehr harmonisch, sehr eigenständige Aromatik, am Gaumen reichhaltig und üppig, sehr präsent angefangen von der Säure bis zum Nachhall mit reifen Früchten und Holznoten, einladend und lang anhaltend
Liefereinheit: 3 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	50 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,9 g/l
Gesamtsäure:	4,98 g/l

Gastromische Empfehlungen

passt hervorragend zu geräuchertem Fisch wie Lachs oder Thunfisch, auch toll zu Jamón Ibérico und Reisgerichten mit weißem Fleisch

Stand: 06.06.2026 13:33 Uhr