

## PX Delicado Cosecha

Jahrgang: 2024  
Erzeuger: Ximénez-Spinola  
Art. Nr.: 210.035

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



### 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

ab 6 Flaschen: Auslieferung in hochwertiger Holzkiste

Während der Ernte atmen wir in unserer Kelter saubere und reife Fruchtaromen ein. Wenn der Wein altert und oxidiert, weichen diese Aromen in der Regel anderen Aromen mit komplexeren und weniger fruchtigen Geruchs- und Geschmacksnoten. Aber in diesem Wein haben wir all das bewahrt, was ein süßer Pedro Ximénez über die Zeit und die übermäßige Zugabe von Eichenholz verloren hätte. (José Antonio Zarzana Winzer)

Die Pedro Ximénez Trauben werden von Hand gelesen und anschließend zum Trocknen in der Rebengasse, den *camadas*, auf Bastmatten ausgebreitet. So bekommen sie sowohl Schatten als auch Sonne ab, wodurch beim Dehydrieren eine hohe Säure erhalten bleibt. Aus einer Tonne frischer Trauben werden 300 Kilogramm Rosinen und nach dem pressen bleiben 200 Liter Most. Der Wein wird anschließend in hermetisch abgeriegelten französischen Eichenfässern vergoren. Ein Dessertwein der unvergesslichen Art!

Farbe: Bernsteinfarben  
Rebsorte: Pedro Ximénez  
Charakteristik: Aromen von Pfirsich, Aprikose, reifer Pflaume, Birne, grünem Apfel und Bittermandeln vom französischen Holz, am Gaumen fein ausbalanciert, sehr sauber mit einer präsenten Säure, der Abgang ist lang, fruchtig und beschwingend

Liefereinheit:

## Analyse

Lagerfähigkeit:	50 Jahre
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Restzucker:	180 g/l
Gesamtsäure:	7,73 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

Jamon Serrano, Blauschimmelkäse mit Honig, Nüsse, Iberico Secreto

Stand: 17.06.2026 09:45 Uhr