

Cosecha

Jahrgang: 2023
Erzeuger: Ximénez-Spinola
Art. Nr.: 210.035

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



Weingut / Erzeuger

Bereits seit 1729, davon zeugen die Jahreszahlen an dem weiß gekalkten Kellereigebäude, dreht sich in der Familie Spínola alles um eines - Pedro Ximénez. Dieser Name führt uns zurück zum 16. Jahrhundert, als Peter Siemens, ein Soldat unter Karl V., diese Rieslingart nach Spanien brachte. Seither haben sich die Reben kontinuierlich weiterentwickelt und perfekt an das extreme Klima angepasst.

Auf den kalkhaltigen Böden der Spinola-Weinberge gedeiht ausschließlich PX, wie die Pedro Ximénez-Rebsorte liebevoll genannt wird. Diese Böden sind so kalkreich, dass sie ein strahlendes Weiß aufweisen. Es ist eine einzigartige Hass-Liebe-Beziehung, die die Winzer und Reben mit diesen Böden verbindet. Während sie außergewöhnliche Trauben produzieren, haben die Reben nur eine begrenzte Lebensdauer von etwa 40 Jahren. Dann sind die Wurzeln so stark verkalkt, dass die Rebe nach und nach abstirbt.

Die Trauben, die für die Weine verwendet werden, hängen 21 Tage länger am Stock als gewöhnlich. Dieser Prozess führt dazu, dass die Trauben teilweise austrocknen und der Zuckergehalt sich dramatisch erhöht. Diese kostbaren Trauben werden vollständig von Hand gelesen und in kleinen Kisten zur Bodega transportiert. Hier wird der Most sorgfältig mit einer traditionellen Korbpresse gewonnen.

Nach der Gärung folgt ein aufwendiger Prozess, der das Aroma des Weins weiter verfeinert. Ein Feinhefelager und eine viermonatige Reifung in alten amerikanischen Barriques verleihen dem Wein seinen unvergleichlichen Charakter. Der Wein wird dann sorgfältig abgefüllt und für den Verkauf vorbereitet.

Auch die Trauben für die 'Fermentation Lenta' (span. = langsame Gärung) werden erst später gelesen. Die Gärung erfolgt nach dem Entrappen auf den Traubenschalen in Barriquefässern aus französischer Eiche. Täglich werden 30 Liter frischer Most in die Fässer gegeben. Dies ermöglicht eine langsame Gärung, in der die Hefen den Zucker aus dem täglich zugefügten Most vollständig vergären. Der resultierende Wein ist trocken und enthält keinen Restzucker. Nach dieser Gärung reift der Wein noch 6 Monate auf der Feinhefe, was seine einzigartige Geschmacksstruktur weiter verstärkt. Ein solcher trockener PX-Wein ist schwierig herzustellen und daher sehr selten. Die Spínola-Familie ist stolz darauf, diese Tradition fortzusetzen und Weinliebhabern auf der ganzen Welt diese exquisite Spezialität zu bieten.

Beschreibung

ab 6 Flaschen: Auslieferung in hochwertiger Holzkiste

Farbe: Bernsteinfarben

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

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,5 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 50 Jahre

Alkoholgehalt: % vol.

Restzucker: g/l

Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

Jamon Serrano, Blauschimmelkäse mit Honig, Nüsse, Iberico Secreto

Stand: 27.07.2024 07:05 Uhr