

Brandy Criadera 10.000 botellas

Erzeuger: Ximénez-Spinola
Art. Nr.: 280.004

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

Brandy Diez Mil Botellas

Die Destillation von Pedro Ximénez ist nicht einfach. Seine Aromen und Nuancen zu extrahieren und sie in einem Kastanienfass zu lagern, scheint untypisch zu sein. Das Komplizierteste ist jedoch, die geröstete Seidigkeit und die Reminiszenz an alkoholisierte Rosinen zu mischen. Hier ist das Ergebnis.

José Antonio Zarzana ? Winzer

Der Brandy wird aus Pedro Ximénez Trauben für die Weinherstellung destilliert (dem Very Old Harvest). Der extrahierte Alkohol wird dann in 750 Liter ex PX-Wein Kastanienfässern für wenigstens 12 Jahre gereift. Vor 1939 war Kastanie das typische Holz für Fässer in der Region Jerez. Dieses ist also der Brandy, der dem Ursprünglichen aus dem 20. Jahrhundert am nächsten kommt. Kastanie hat die Eigenschaft nicht adstringierend zu sein, sondern eine schonende Oxidation zu fördern.

Farbe: dunkel bernsteinfarben
Rebsorte: Pedro Ximenez
Charakteristik: Weich und aromatisch mit verführerischen Aromen von getrockneten Aprikosen, Datteln und eleganten Nussnoten sowie einer edlen Röstaromatik. Dicht, kraftvoll und außerordentlich charmant bleibt er lange in Erinnerung.
Liefereinheit: 3 Flaschen á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 40 % vol.
Restzucker: 95 g/l
Gesamtsäure: 1,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

als Digestif

Stand: 04.06.2026 21:04 Uhr