

Brandy 3.000 botellas

Erzeuger: Ximénez-Spinola
Art. Nr.: 280.005
Herkunftsland: Spanien
Region: Jerez-Xérès
Ort des Gutes: Jerez de la Frontera



Auszeichnungen

Falstaff Deutschland: 95 Punkte - Best of Brandy de Jerez

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

Die Konzentration der Geschmacks- und Aromastoffe eines Weins kann als Wunsch eines jeden Winzers verstanden werden. Seine Essenz zu destillieren ist ein noch größeres Vergnügen als die Fermentation selbst. Deshalb wird dieser Brandy seit 1948 als ein Parfüm, das tatsächlich trinkbar ist, betrachtet. José Antonio Zarzana, Winzer

Der Brandy Tres Mil Botellas wird zu Beginn wie der Diez Mil Botellas destilliert und gereift. Jedoch wird dieser Brandy nach den 12 Jahren im Kastanienfass noch weitere 13 Jahre in 225 Liter amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Die Summe aus Kastanie und Eiche macht dieses Destillat sehr harmonisch und balanciert. Aus einer Tonne Traubenmaterial entstehen im Endeffekt unter 70 Liter Brandy!

Farbe: gold bis bernsteinfarben
Rebsorte: Pedro Ximenez
Charakteristik: Ein seidiger Brandy mit einem Bouquet von Rosinen und getrockneten Früchten in vollkommener Balance mit feinen Röstaromen von edelstem Holz. Der Abgang ist außergewöhnlich weich, ausdauernd und absolut unvergesslich und limitiert.
Liefereinheit: 3 Flaschen á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 40 % vol.
Restzucker: 85,9 g/l
Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

als Digestif

Stand: 04.06.2026 19:27 Uhr