

Brandy Single Barrel

Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	280.006
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

?Eine Symphonie verschiedener Elemente kombiniert zu einem trinkbaren Parfum, besonders gefertigt für jeden Fassbesitzer.?
José Antonio Zarzana ? Winzer

Die Single Barrel Brandys sind Diez Mil Botellas Brandys, die für weitere sechs Jahre in französischen Eichenfässern reifen. Im letzten Jahr ihrer Reifeperiode werden diese Fässer nicht mehr verschnitten und am Ende wird ein Fass für den Käufer handselektiert. Dieses System unterscheidet sich vom sonst angewandten Soleraverfahren, bei dem alle Fässer zusammen abgefüllt werden. So ist jede handnummerierte Flasche einzigartig und etwas ganz Besonderes.

Farbe:	leuchtend goldene Farbe
Rebsorte:	Pedro Ximénez
Charakteristik:	Eine deutliche Holznote, die 12 jahrelange Lagerung im Holz verleiht den Duft von Rosinen und Zwetschgen, getrocknete Früchte und Gewürze. Kräftige, tiefgründige Aromen. Am Gaumen sehr ausgeglichen, Alkohol gut eingebunden durch Süße und Reife. Der lang anhaltende Nachhall wird von der Süße getragen und ist weich. Röstaromen und die Noten des französischen Holzes lassen den Brandy nicht aggressiv erscheinen, sondern helfen den Alkohol auszugleichen.
Liefereinheit:	1 Flasche á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	42 % vol.
Restzucker:	106,4 g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

zu einer Foie gras, Schokoladendesserts oder zu süßem Gebäck. Auf jeden Fall zu speziellen Anlässen genießen!

Stand: 06.09.2026 00:02 Uhr