Brandy Single Barrel



Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	280.006
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérèz-Sherry
Ort des Gutes:	Jerez de la Frontera

Weingut / Erzeuger

Ximénez-Spínola ist weit mehr als nur ein renommiertes Weingut für einzigartige Weine und Sherrys. Hier entstehen auch außergewöhnliche Brandy-Produkte, darunter der faszinierende Brandy Criadera 10.000. Dieser Brandy zeichnet sich durch seine außergewöhnlichen Herstellungsverfahren und den reichen Geschmack aus.

Dieser Brandy wird aus dem Very Old Harvest Sherry destilliert. Während der Destillation wird nur das sogenannte "Herzstück" (mittlerer Teil des Sherrys) weiterverwendet, das den Brandy mit kostbaren Aromen anreichert. Dieses Destillat reift anschließend für 12 Jahre in seltenen Kastanienfässern, die bereits über 75 Jahre alt sind. Alle drei Jahre erfolgt eine kurze Umfüllung des fertigen Very Old Pedro Ximénez in diesen Fässern, wodurch der Brandy die Aromen und einen Teil des Zuckergehalts des frischen Sherrys aufnimmt. Dieser einzigartige Prozess wird während der 12-jährigen Reifezeit viermal wiederholt, was zu einem hohen Zuckergehalt und einer beeindruckenden Aromatik führt.

Der Tres Mill Botellas, ein Produkt dieses Prozesses, reift nach der Kastanienfasslagerung für weitere 12 Jahre in Barriques aus amerikanischer Eiche und benötigt ein zusätzliches Jahr zur Harmonisierung. Das Ergebnis ist ein Brandy von mindestens 40 Jahren, der die Quintessenz von Ximénez-Spínola verkörpert.

Das Single Barrel ist eine besondere Entdeckung, da es sich aus der Menge hervorhebt und eine einzigartige Entwicklung aufweist. In Anbetracht der durchgängig hohen Qualität, die Ximénez-Spínola traditionell herstellt, spricht man hier eher von einer außergewöhnlichen Entwicklung. Eines dieser limitierten Fässer trägt die einzigartige Nummer -3- und repräsentiert das Beste aus der Brennerei.

Ein weiteres faszinierendes Projekt sind die Cigars Club Brandys. Hier arbeiten renommierte Zigarrenexperten des "International Club Passion Habanos" daran, die besten Kombinationen von Brandy und Zigarren zu finden. Es gibt drei verschiedene Brandy-Intensitäten: Cigars Club No. 1, der sich ideal für leichte bis milde Zigarren eignet, Cigars Club No. 2, perfekt für Zigarren mittlerer Stärke, und Cigars Club No. 3, der in Kombination mit starken bis sehr starken Zigarren hervorragend harmoniert. Detaillierte Empfehlungen für Zigarren finden Sie auf den entsprechenden Produktseiten.

Ximénez-Spínola setzt auf Exzellenz in der Wein- und Brandyherstellung und bietet unvergleichliche Produkte für Genießer und Kenner. Entdecken Sie die einzigartigen Aromen und Geschmacksrichtungen dieser außergewöhnlichen Brandys.

Beschreibung

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: 29.03.2024 07:05 Uhr