

Cigars Club No. 2

Erzeuger: Ximénez-Spinola
Art. Nr.: 280.007

Herkunftsland: Spanien
Region: Jerez-Xérèz
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

☞Dieser Brandy ist möglicherweise der am schwierigsten zu destillierende unter den Zigarrenclubs in unserem Haus, weil wir die "Balance in der Balance" suchen. Das heißt, er muss die intensivsten dominikanischen und nicaraguanischen Zigarren und gleichzeitig die mittelstarken kubanischen Zigarren begleiten. All dies, während er gleichzeitig ein Destillat mit unterschiedlichen Graden innerhalb einer sehr homogenen Solera ist...☞

José Antonio Zarzana ☞ Winzer

Der Brandy wird aus zertifiziertem rosinierten Wein destilliert, um das Label ☞Holandas finas de alquitara☞ ☞ Brandy aus Wein destilliert ☞ tragen zu dürfen. Seit der Gründung der Solera 1948 bis heute ist Ximénez-Spinola der einzige Pedro Ximénez Produzent, der einen solchen Brandy destilliert. Nach 12 Jahren in 750 Liter Kastanienfässern und weiteren 12 Jahren in 250 Liter amerikanischen Eichenfässern, werden besondere Fässer in organoleptischer Abstimmung mit der Fortaleza Nr. 2 Zigarre ausgesucht.

Farbe: Bernsteinfarben mit rubinroten
Rebsorte: Pedro Ximénez
Charakteristik: in der Nase vielschichtige Aromen von getrockneten Datteln, kandierter Orange und edlem Mahagoni, begleitet von feinen Noten gerösteter Kaffeebohnen und dunkler Schokolade, am Gaumen ausdrucksstark und perfekt ausbalanciert zwischen kraftvoller Struktur und geschmeidiger Eleganz, mit facettenreicher Tiefe, würziger Wärme und einem Hauch von Tabak und Leder, klingt beeindruckend lang aus mit Noten von karamellisierten Nüssen, feiner Vanille und subtiler Rauchnote, meisterhaft

Liefereinheit: abgestimmt auf die komplexen Nuancen intensivster Zigarren
1 Flasche á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 44,5 % vol.
Restzucker: 106,6 g/l
Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

Ausgewählt als perfekte Begleitung für Zigarren mittlerer Stärke:

- COHIBA 1492
- FLOR DE CANO SELECTOS
- FLOR DE CANO PETIT CORONAS
- H. UPMANN N°2
- H. UPMANN MAGNUM 50 / MAGNUM 46
- H. UPMANN SIR WINSTON
- H. UPMANN PETIT CORONAS / HALF

Stand: 13.06.2026 12:47 Uhr