

Cigars Club No. 3

Erzeuger: Ximénez-Spinola
Art. Nr.: 280.008

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-Spínola 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-Spínola 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-Spínola 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

Wenn eine Zigarre eine sehr hohe Stärke erreicht, stehen wir logischerweise vor dem Problem, dass es nicht einfach ist, das perfekte Destillat dazu zu bekommen. In Wirklichkeit brauchen wir die Intensität und die Tannine, die auf den ersten Blick unverhältnismäßig erscheinen mögen, obwohl sie organoleptisch nicht so sind, wenn sie mit den intensivsten und stärksten Zigarren kombiniert werden...? José Antonio Zarzana ? Winzer

Der Brandy wird aus zertifiziertem rosinierten Wein destilliert, um das Label 'Holandas finas de alquitara' Brandy aus Wein destilliert zu tragen zu dürfen. Seit der Gründung der Solera 1948 bis heute ist Ximénez-Spínola 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. 3 Zigarre ausgesucht.

Farbe: Kastanienbraun mit goldenen Re
Rebsorte: Pedro Ximénez
Charakteristik: im Duft kraftvolle Aromen von geröstetem Kakao, Zigarrenkiste und getrockneten Brombeeren, unterlegt mit edlen Holznoten und würziger Tabaknuance, am Gaumen intensiv und strukturiert mit tiefgründiger Fülle, markanter Tanninstruktur und perfekt eingebundener Wärme, die sich mit rauchigen und balsamischen Akzenten verbindet, klingt monumental und lang anhaltend aus mit dunkler Schokolade, geröstetem Kaffee und feiner Würze, perfekt ausbalanciert für die kräftigsten Zigarren mit höchster

Liefereinheit: Intensität
1 Flasche á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 46 % vol.
Restzucker: 100,8 g/l
Gesamtsäure: g/l

Gastromische Empfehlungen

Ausgewählt als perfekte Begleitung für intensive
Zigarren:

- BOLIVAR BELICOSOS FINOS
- BOLIVAR ROYAL CORONAS
- BOLIBAR PETI CORONAS
- BOLIVAR TUBOS N°1
- COHIBA LÍNEA BEHIKE
- COHIBA LÍNEA CLÁSICA
- COHIBA MADURO 5
- CUABA SALOMÓN
- CUABA

Stand: 06.06.2026 18:23 Uhr