Cigars Club No. 1



Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	280.009
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérèz
Ort des Gutes:	Jerez de la Frontera

Weingut / Erzeuger

Das Weingut Ximénez-Spínola 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

?Wir haben nach einem perfekten "Begleiter" gesucht, um das Rauchen von Zigarren mit geringer Intensität zu verbessern, hauptsächlich die meisten Dominikaner, Nicaraguaner und einige Habanos. Es geht nicht darum, das Destillat auszugleichen, sondern es an den perfekten Rauch einer geschmeidigen Zigarre mit wenig Adstringenz anzupassen...?
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-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. 1 Zigarre ausgesucht.

Farbe:	Goldgelbe mit bernsteinfarbene
Rebsorte:	Pedro Ximénez
Charakteristik:	im Bouquet komplexe Aromen von getrockneten Feigen, dunkler Schokolade und karamellisierten Nüssen, umhüllt von feinen Vanillenoten und edlen Holznuancen aus jahrzehntelanger Reife, am Gaumen außergewöhnlich weich und tiefgründig mit samtiger Textur, perfekt ausbalancierter Süße und würzigen Anklängen, die harmonisch mit der leichten Adstringenz edler Zigarren verschmelzen, klingt intensiv und endlos aus mit Noten von Tabak, reifen Datteln und einem Hauch gerösteter Kastanie, geprägt von einer eleganten Wärme und zeitloser Finesse

Liefereinheit:

1 Flasche á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	42,5 % vol.
Restzucker:	106,6 g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

Ausgewählt als perfekte Begleitung für die folgenden Havannazigarren:

- EL REY DEL MUNDO CHOIX SUPREME
- EL REY DEL MUNDO DEMI TASSE
- FONSECA N°1
- FONSECA COSACOS
- FONSECA DELICIAS
- FONSECA CADETES
- GUANTANAMERA CRISTALES TUBO
- GUANT

Stand: 28.11.2026 22:26 Uhr