

Brandy Battonage

Erzeuger:	Ximénez-Spinola
Art. Nr.:	280.014
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérès-Sherry
Ort des Gutes:	Jerez de la Frontera



Weingut / Erzeuger

Ximénez-Spinola 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-Spinola 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-Spinola 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 harmonisiert. Detaillierte Empfehlungen für Zigarren finden Sie auf den entsprechenden Produktseiten.

Ximénez-Spinola 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

Die Destillation von Pedro Ximénez ist nicht einfach. Seine Aromen und Nuancen zu extrahieren und sie in einem Kastanienfass zu lagern, scheint untypisch zu sein. Das Komplizierteste ist jedoch, die geröstete Seidigkeit und die Reminiszenz an alkoholisierte Rosinen zu mischen. Hier ist das Ergebnis.

José Antonio Zarzana Winzer

Der Brandy wird aus Pedro Ximénez Trauben für die Weinherstellung destilliert. Der extrahierte Alkohol wird dann in 750 Liter ex PX-Wein Kastanienfässern für wenigstens 12 Jahre gereift. Vor 1939 war Kastanie das typische Holz für Fässer in der Region Jerez. Dieses ist also der Brandy, der dem Ursprünglichen aus dem 20. Jahrhundert am nächsten kommt. Kastanie hat die Eigenschaft nicht adstringierend zu sein, sondern eine schonende Oxidation zu fördern.

Farbe:	dunkel bernsteinfarben
Rebsorte:	Pedro Ximenez
Charakteristik:	reife Pflaume und grüner Apfel befinden sich in der Nase in perfekter Balance zu seinen alkoholischen Note, kräftige Fruchtaromatik am Gaumen bei viel Schmelz durch die Hefe, nicht schwer, angenehm und äußerst seidig im Abgang
Liefereinheit:	4 Flaschen á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	40 % vol.
Restzucker:	95 g/l
Gesamtsäure:	1,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

als Digestif nach deftigem Essen oder als Meditations-Brandy

Stand: 22.05.2024 02:26 Uhr