



Bodegas Ximénez-Spínola Cigars Club No. 2

Brandy / Weinbrand - Spanien

Eine besonders edle limitierte Edition. Brandy aus 100% Pedro Ximénez Trauben.

0,7 Liter - Vol 44,7%

€ 678,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 475,00

Artikel: Bodegas Ximénez-Spínola Cigars Club No. 2

Land: Spanien

Region: Jerez

Klassifizierung: Liquor de Brandy de Jerez

Erzeuger: Bodegas Ximénez-Spínola

Alter: Mindestens 25 Jahre im traditionellen Solera System, in Eichenfässern aus amerikanischer Eiche gereift.

Rebsorte: 100% Pedro Ximénez

Alkohol: 44,7%

Charakteristik: Alkoholgehalt von mittlerer Intensität und moderater Aromatik, Rosinen und Backpflaumen sowie Holznoten, mit schöner Länge.

Serviervorschläge: Perfekter Begleiter einer Zigarre von mittlerer Intensität.

Bodegas Ximénez-Spínola

Neben einem Stillwein und exzellenten Sherrys produziert Ximénez-Spínola weltweit die einzigen Brandys aus 100% Pedro Ximénez. Ausgangsmaterial ist ihr Süßwein Very Old Harvest aus getrockneten PX-Beeren. Sie trocknen mindestens 21 Tagen auf Matten, um ihren idealen Zuckergehalt mittels Dehydrierung zu erlangen, so dass aus einer Tonne Lesegut lediglich 200 Liter Most gewonnen wird. Der Wein reift mindestens 15 Jahre in Holzfässern des Solera-Systems. Oxidation wird durch luftdurchlässige Poren im Holz gelenkt. Anschließend wird der Süßwein destilliert. Es wird nur der edelste „mittlere“ Teil verwendet, das Herz. Dieser Teil enthält die kostbaren aromatischen Substanzen. Die Kunst besteht darin, den exakten Zeitpunkt zu treffen, wenn genau dieser Teil beginnt herauszufließen. Zu guter Letzt reift der Brandy weitere 15 bzw. 25 Jahre in alten Very Old Harvest Fässern. Durch den Ausbau und das Ausgangsprodukt erhalten die Brandys ihren hohen, natürlichen (!!!) Zuckergehalt. Die Menge der Brandys ist sehr stark limitiert.

Ximénez Spínola stellt weltweit den einzigen Brandy aus 100% Pedro Ximénez her. Daher auch die Bezeichnung Liquor de Brandy de Jerez, denn die zugelassene Rebsorte zu Herstellung von Brandy de Jerez ist Palomino Fino.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Ximénez-Spínola Ctra.

Anschrift: Jerez-Sanlúcar, desvío Las Tablas, Km. 1,5 Jerez de la Frontera 11408, Spain

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

