

Fermentación Lenta 2023 Ximénez-Spínola - 75 cl.

Deze Fermentación Lenta is absoluut een unieke wijn! Een eigen uitvinding van dit wonderbaarlijke kleine familiedomein dat niet stopt met ons te verrassen met nieuwigheden op basis van Pedro Ximénez.



Vinificatie

De vendange tardive van 21 dagen gebeurt manueel en in kisten van 15 kg. De druiventrossen worden heel zacht geperst en met de most worden de 300L Franse eiken vaten deels gevuld. Elke dag wordt er 30L most aan toegevoegd, zodat de gisten alle suikers van de Pedro Ximenez druif kunnen vergisten. De druivenschillen worden ook gedeeltelijk toegevoegd in vaten. Na de vinificatie volgt een élevage op de gistcellen met een zachte battonage gedurende 6 maanden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2025-2027
Te drinken tot: 2029



Serveren

Fris serveren in een groot glas



Proefanalyse

Dit is een droge wijn met toch wat restsuiker. Een zeer aparte ervaring om te proeven. Zeer rijk en complex in de neus. Een enorm palet aan aroma's en smaken. Ook in de mond: droge aanzet met een licht zoet einde, wat de proever vaak op het verkeerde been zet.



Wijnstijl:

Atlantisch, stevig en gastronomisch



Assemblage

Pedro Ximénez (100%)



Regio:

Andalucía



Appellatie:

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



Wijndomein:

Ximénez-Spínola



Biologisch

Beschrijving domein

In alle opzichten een uniek domein. Sinds 1729 zijn zij het enige wijndomein in Jerez dat zich uitsluitend focust op Pedro Ximénez. Waar 99% van de rest hun Pedro Ximénez aankoopt in Montilla-Moriles, bezitten zij eigen wijngaarden in de streek van Jerez. Niet alleen bekend voor hun fantastische wijnen, maar ook en vooral voor hun brandy's op basis van Pedro Ximénez. Werkelijk uniek !