La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Licor de Brandy Tres Mil Botellas Solera 40°
Ximénez-Spínola - 70 cl.



Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Regio:
Andalucía

Appellatie:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Wijndomein:
Ximénez-Spínola

Biologisch

Vinificatie
Deze brandy is absoluut uniek zowel in zijn stijl als in zijn productie. Waar de meeste brandy's van de druif Airén of Palomino gemaakt worden, is deze brandy gedistilleerd vanaf een zoete Pedro Ximénez-wijn. De distillatie gebeurt klassiek in koper ketels (2x gedistilleerd). Daarna rijpt deze in 750L kastanje vaten, waar voordien zoete Pedro Ximénez-wijn in werd bewaard. Deze geeft dus ook het puntje zoet. De brandy blijft hier voor 12 jaar in rijpen. Hiervan wordt er 2100L geselecteerd die nog eens 13 jaar in Amerikaanse eiken vaten zal rijpen. Na dit lange en meticuleuze proces worden er jaarlijks slechts 3000 flessen gebotteld.

Bewaarpotentieel
Oneindig!

Serveren
In een kegelvormig glas aan 18°

Proefanalyse
Typische brandy kleur, misschien net iets dieper. Bijzonder complexe aroma's van rozijnen, pruimen, abrikoos, toast en een zoete kruidigheid. In de mond ervaren een we een filmend maar zacht gevoel, ondanks het alcoholgehalte. De subtiele zoetigheid van de Pedro Ximénez solera draagt bij tot de complexiteit en diepgang. Een unieke brandy met een minutenlange afdronk.

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 !