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 Battonage 40°
Ximénez-Spínola - 70 cl.



Deze unieke brandy is de nieuwe creatie van huis. In tegenstelling tot hen andere brandies die jaren rijpen in kastanje en/of eiken vaten, willen ze hier de fruitige esters van de brandy behouden.

Assemblage
Pedro Ximénez (100%)

Regio:
Andalucía

Appellatie:
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Wijndomein:
Ximénez-Spínola

Biologisch

Vinificatie
De basis is een Pedro Ximenez-wijn van ingedroogde druiven die daarna in barriques werden vergist. Na de fermentatie wordt deze wijn luchtdicht in inox cuves bewaard om de fruitaroma's maximaal te behouden. Deze wijn wordt klassiek dubbel gedestilleerd in koper ketels. De brandy komt daarna terug in dezelfde barriques waar de wijn werd vergist. De restgistcellen 'lies' van de fermentatie werden echter bewaard en worden met de brandy gemengd in het vat. Gedurende 8 maanden wordt deze brandy zo gerijpt met een dagelijkse batonnage om de lies te vermengen. Na een lichte filtering wordt er gebotteld.

Bewaarpotentieel
Oneindig

Serveren
Best fris serveren, max 25°C

Proefanalyse
Een veel lichtere kleur dan we gewoon zijn van brandy. De aroma's zijn heel fruitig, geen gedroogd fruit of oxidatieve aroma's: groene appel, banaan, gele pruimen. Een heel fruitige aanzet ook in de mond, rond en mondvullend met een zalvend warm gevoel. Heel lang en zuiver in 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 !