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

# Exceptional Harvest 2024
## Ximénez-Spínola - 75 cl.




Uitzonderlijke wijn in alle betekenissen. Geen enkel ander domein maakt iets gelijkaardig! Een vendange tardive van Pedro Ximénez met slechts 12,5° alcohol.

**Vinificatie**
De druiven rijpen verder op de wijnstok, tot meer dan 3 weken na de normale oogst, tot ze overrijp zijn. Er wordt ongeveer 500 liter sap bekomen van elke ton geplukte druiven. Door de temperatuur naar beneden te halen tijdens de gisting wordt er 20 tot 25 gram restzoet overgehouden. Er worden geen sulfieten toegevoegd. Daarna vindt een rijping plaats van 4 maanden op Amerikaanse 'botas' die daarvoor voor de Oloroso's werden gebruikt. De wijn gaat op het vat met zijn gistcellen (sur lies) en ondergaat een zachte bâtonnage.

**Bewaarpotentieel**
Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2025-2028
Te drinken tot: 2030

**Serveren**
Fris serveren.

**Proefanalyse**
Intense neus, met uitzonderlijke aroma's die heel typerend zijn voor de late oogst: abrikoos, vijgen, rozijnen en pruimen, de rijping sur lie brengt brioche en patisserie aroma's. In de mond zowel intens als verfijnd. De restsuiker is niet vermoeiend, maar eerder zalvend met frisse zuren die de balans behouden. Het hout is bijzonder goed geïntegreerd. Een heel frisse finale maakt deze wijn breed gastronomisch inzetbaar.

**Wijnstijl:**
Wit zoet met stevige zuren

**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 !