

DRINKS.

Don Fulano Tequila Añejo 100% Agave 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800358
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Guadalajara, Jalisco
Abfüller	DON FULANO GLOBAL, Miguel Blanco #1595, Col. Americana, CP. 44160 Guadalajara, Jalisco, México
Marke	Don Fulano
Typ	Tequila Anejo
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	Am Gaumen mit viel Agave und etwas Schokolade, Kaffee und getrockneten Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Reift für mindestens 30 Monate
Ehrungen	Beverage Testing Institute Chicago - Platinum
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Don Fulano Tequila wird im Herzen Jaliscos in der Brennerei La Tequilena hergestellt. Seit mehr als fünf Generationen werden hier die Herzen der Blauen Agave verarbeitet, die von den Tequileros mit jahrzehntelanger Erfahrung selektiert werden. Durch den Anbau auf roter Tonerde auf 2000 Meter über dem Meer wachsen diese Agaven mit heißen Tagen und kalten Nächten heran - und enthalten dadurch besonders viel Zucker. Dieser wird nach der Ernte durch das Kochen der Agavenherzen und die Fermentierung mit selbstgezogener Weinhefe freigesetzt und gibt den Don Fulano Tequilas einen speziellen Geschmack. Qualität und Tradition ist das Hauptmotto der Brennerei - vom Ernten bis zum Destillieren in einer speziellen Kupferbrennblase mit Kühltür wird jeder Schritt überwacht. Nach dem Brennen ruhen die Blanco-Tequilas für ein paar Wochen in Edelstahltanks, während die Añejo- und Reposado-Tequilas zwischen ein paar Wochen bis zu zwei Jahren in einer Mischung aus neuen und alten Sherry-, Cognac- und Amarnac-Fässern aus Eiche heranreifen. Nach dem Reifeprozess übernehmen die Master Blender das Mischen der verschiedenen Batches, um einen hochwertigen, prämierten Tequila zu erhalten, der dann in mundgeblasene Glasflaschen abgefüllt werden kann.