

DRINKS.

Tequila Don Julio 1942 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TDJ10700
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Atotonilco El Alto, Jalisco
Abfüller	Tequila Don Julio, S.A. De C.V. Porfirio Diaz 17, Atotonilco el Alto, Jalisco, Mexico 47750
Marke	Don Julio
Typ	Tequila Anjeo
Alter	30 Monate
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	In der Nase mit Aromen von Karamell, Toffee und Vanille, dazu zarte Fruchtnoten. Am Gaumen mit gerösteter Agave, tropischen Früchten, Vanille und dezenten, würzigen Tönen. Hat einen langen Abgang mit Noten von süsslicher Agave, Vanille und Eiche.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	30 Monate in amerikanischen Weisseichenfässern gereift, Small Batch Edition.
Ehrungen	TequilaNet Awards 2011 "Best of the Best"



Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung

Beschreibung

Überlieferungen besagen, dass Don Julio Gonzalez-Fraustro Estrada seinen gleichnamigen Tequila ursprünglich nur in kleinen Mengen und schon im Alter von 17 Jahren herstellte. Er war nicht für den Verkauf gedacht, sondern für seinen privaten Gebrauch. Bald beschloss Don Julio, eine eigene Destillerie zu gründen. Sein Ziel war, mit Don Julio den Geschmack der speziell für seine Brennerei gezogenen Blauen Agaven einzufangen, die für acht bis zehn Jahre auf dem mineralienreichen Lehmboden wuchsen. Diese Agaven wurden mit extra viel Platz zwischen ihnen gepflanzt, um einen extrem hohen Zuckergehalt in ihnen zu produzieren. Nach der Ernte der Agavenherzen werden diese für drei Tage in Steinöfen geröstet, bevor aus ihnen der Don Julio Tequila destilliert wird. Der Tequila "Don Julio 1942" reift dann zweieinhalb Jahre lang in ausgewählten Fässern aus amerikanischer Weisseiche heran, bevor er in die schlanke Flasche abgefüllt wird.