



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE



### TEQUILA EL JIMADOR BLANCO CASA HERRADURA



Mexiko /



70cl, 38% Vol.



9601174

Der Name "El Jimador" steht für die mexikanischen Landarbeiter, die für die Agavenernte verantwortlich sind. Die Aufgabe, reife Agaven nach einem mehrjährigen Wachstum zu identifizieren und dann für die Mezcal- und Tequila-Herstellung zu präparieren, ist schwieriger, als man zunächst annehmen würde. Die Jimadores schneiden die Blätter ab und lösen die bis zu 80kg schweren Agavenherzen heraus, die schliesslich gekocht, zerkleinert und ausgepresst werden, um den enthaltenen Zucker und Saft freizugeben. Dann folgen die bekannten Schritte der Fermentation und Destillation. Als typischer "Blanco" verzeichnet dieser Tequila keine Reifung wie etwa seine älteren Pendants.

#### Degustationsnotizen

pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art

---

#### Vinifikation

aus 100% handgeernteten Agaven

---

#### Charakter

In der Nase mit würzigen Agavennoten. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit einer dezenten Schärfe.

---