



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



TEQUILA EL JIMADOR REPOSADO CASA HERRADURA



Mexiko /



70cl, 38% Vol.



9601175

Der Name "Jimador" steht für die Erntearbeiter auf den mexikanischen Agavenplantagen, die meist noch traditionelle Handarbeit mit Macheten ausüben. Sie schneiden die Blätter ab und lösen die bis zu 80kg schweren Agavenherzen aus der Mitte heraus, da nur diese für die Tequilaproduktion gebraucht werden. Ein Jimador ist kein ungelehrter Jungspund, sondern ein erfahrener Meister seines Fachs, der in die Fussstapfen seiner Väter und Grossväter tritt und meist noch mit diesen zusammen auf dem Feld arbeitet. Nicht selten üben die Erntearbeiter ihren Beruf bis ins hohe Alter aus und werden von den Tequila-Herstellern hoch geschätzt.

Der Tequila Reposado von El Jimador verbringt eine zweimonatige "Siesta" in amerikanischen Eichenfässern, um eine goldene Farbe und einen würzigen Geschmack auszubilden. Obwohl der Tequila klassischerweise pur im Shotglas serviert wird, sollte man ihn nicht "herunterkippen", sondern in kleinen Zügen trinken. Schon im Duft lassen sich Vanille, getoastetes Holz, Früchte, Gewürze und gekochte Agave ausmachen. Im Geschmack wiederholen sich diese Eindrücke, ergänzt durch geröstete Haselnüsse.

Degustationsnotizen

pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art

Vinifikation

reift während zwei Monaten in Eichenholzfässern

Charakter

mit Aromen von Vanille, getoastetem Holz, Gewürzen, Früchten, gekochter Agave und gerösteten Haselnüssen.
