



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE



### TEQUILA DON JULIO REPOSADO DON JULIO



Mexiko / Jalisco



70cl, 38% Vol.



9601146

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 Reposado" lagert danach acht Monate lang in hellen Eichenholzfässern.

#### Degustationsnotizen

Pur und für diverse Cocktails, als Basis für den klassischen "Margarita" Cocktail

---

#### Vinifikation

In der Pot-Still destilliert, für acht Monate in amerikanischen Weisseichenfässern gereift.

---

#### Charakter

Im Geruch kommen Zitrus- und Steinfrüchte hervor. Am Gaumen mit dunkler Schokolade, Vanille und Zimt. Langes Finish mit Karamell und Nuss.

---