



Don Julio 70 Anejo Cristalino

Tequila / Mezcal

Der erste klare Añejo Tequila in Europa

0,7 Liter - Vol 35%

€ 114,14 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 79,90

Artikel: Don Julio 70 Anejo Cristalino

Land: Mexiko

Region: Jalisco

Erzeuger: Tequila Don Julio

Fass: 18 Monaten in ex Bourbonfässern aus amerikanischer Eiche gereift.

Agavensorte: Blaue Weber-Agaven, reif und handverlesenen geerntet.

Alkohol: 35%

Charakteristik: Nach der Destillation in klassischen Kupferbrennblasen und der Reifezeit in Eichenfässern erfolgt eine Holzkohlefiltration. Mit dieser Methode werden die charakteristischen Zitrusnoten erhalten und hervorgehoben – eben der typische, frische Agavengeschmack, So entsteht ein einzigartig, geschmeidiger, komplexer und farbloser Tequila, der voll ist mit erstaunlichen Eindrücken.

Farbe: Farblos klar

Geschmack: Am Gaumen zeigen sich die besten Eigenschaften der ausgereiften blauen Weber-Agave. Zunächst treten Zitrus- und frische Kräuteraromen in den Vordergrund, übergehend in einen vollmundigen, weichen Körper mit Noten von Schokolade, Butterkaramell, Vanille und Gewürzen.

Abgang: Frisch und rund.

Serviervorschläge: Am besten auf Eis, gemixt in einem Negroni oder pur zum Essen.

Don Julio Gonzales, die mexikanische Tequila-Legende, unermüdlich auf der Suche nach neuen, revolutionären Wegen zur Herstellung und Verfeinerung seiner Tequilas. Mit Erfolg, wie der Geschmack dieses edlen Tropfen beweist. Seit 1942 hat Don Julio die Agave kultiviert, dies erfordert sieben bis zehn Jahre unter der glänzenden Sonne von Los Altos de Jalisco um die volle Reife zu erreichen.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Diageo plc

Anschrift: Lakeside Drive Park Royal London NW10 7HQ

Inverkehrbringer: DBBV

Anschrift: Molenwerf 12, 1014 BG, Niederlande

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.08.2023