

DRINKS.

Tequila El Jimador Reposado 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TEJR0700
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Abfüller	Casa Herradura, Doña Gabriela Pena Lozada 405, Hacienda San José del Refugio, 45380 Amatitán, Jal., Mexico
Marke	El Jimador
Typ	Tequila Reposado
Alter	2 Monate
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	mit Aromen von Vanille, getoastetem Holz, Gewürzen, Früchten, gekochter Agave und gerösteten Haselnüssen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	zu 100% aus der Blauen Weber Agave hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

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 ungelernter 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.