TEQUILA DON JULIO ANĚJO 0,7L 38%

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Tequily



Don Julio Añejo se vyrábí z agáve pěstované v mexické oblasti Jalisco. Výrobní proces Añejo se liší od výroby tequily Silver, a to především díky zrání v dubových sudech.

Po sklizni rostlin agáve se piňas pečlivě připravují a vaří, aby byly připraveny ke kvašení. Po kvašení se destilují, čímž se získá čistý alkohol. Následuje klíčová fáze zrání, během níž se tequila ukládá do dubových sudů, kde získává svou barvu, chuť a vůni. Délka zrání ovlivňuje konečný charakter tequily. Don Julio Añejo zraje nejméně 1 až 3 roky, což jí umožňuje rozvinout komplexní a harmonický profil.

V tequile převládají tóny limetky, grapefruitu a mandarinky, doplněné karamelem. Má plnou chuť s hlubokým charakterem. Převládá sladké ovoce, jako jsou jahody a třešně, s vanilkou a máslem. Velmi dlouhý medový závěr s trochou koření.

Doporučujeme podávat samostatně při pokojové teplotě nebo vychlazené.

Barva: jantarová s mahagonovými odlesky.
Vůně: karamel, vanilka, káva, koření, dřevo.
Chuť: komplexní, vanilka, med, karamel, koření, dřevo, ovoce

Dostupnost na hlavním skladě:	Skladem
Dostupnost:	Skladem (více než 5 ks) Zobrazit dostupnost na prodejnách Najděte svou prodejnu
	Nalezeno prodejen: 3
	Hlavní sklad Benešov Skladem (více než 5 ks)
	Prodejna Praha 4 ks
	Prodejna Poděbrady Skladem (více než 5 ks)

Parametry

Kód produktu	1013337
EAN	674545000865
Výrobce	Don Julio
Země původu	Mexiko
Obsah alkoholu	38,0 %
Objem	700 ml