



DON JULIO REAL

Extra Añejo Tequila

Jahr für Jahr hat sich Don Julio Gonzalez als Meisterdestillateur profiliert, indem er nur die besten Agavenblätter für die Herstellung dieses einzigartigen Produkts auswählte und unermüdlich nach den neuesten und revolutionärsten Methoden zur Herstellung und Verfeinerung seiner Tequilas suchte. Don Julio Real ist unglaublich weich mit einem raffinierten Charakter. Ein außergewöhnlicher Extra Añejo Tequila, der zwischen 3 und 5 Jahren in amerikanischen Eichenfässern reift.

Tasting notes

Color

Bernstein

Aroma

Ein reifes Aroma, ausgewogen mit sanften Noten von Zitrusfrüchten und süßer, gekochter Agave

Taste

Außerordentlich weich, wirkt im hinteren Teil des Mundes karamellisierend und hinterlässt ein sanftes Prickeln, welches an Agavenpfeffer erinnert.

Finish

Lieblich mit anhaltenden Vanillenoten und einem Hauch von Eiche für einen warmen, luxuriösen Abgang

Don Julio 1942 Der Tequila wird als Hommage an das Jahr, in dem Don Julio González seine Reise zur Tequila-Herstellung begann und in Handarbeit hergestellt. Er wird in kleinen Mengen hergestellt und mindestens zweieinhalb Jahre lang gereift, was diesem Tequila eine verblüffende Tiefe verleiht.