

DRINKS.

Ocho Añejo Tequila 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701008
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco, Arandas
Abfüller	Cia. Tequilera Los Alambiques, S.A. De C.V. Av. Gobernador Luis G. Curiel 1708, Morelos, 44910 Guadalajara, Jal., Mexico
Marke	Ocho
Typ	Tequila Anejo
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Mestizo, Alejandro, Old Fashioned)
Degustationsnotiz	duftet nach Crème brûlée, roten Früchten, Hibiskusblüten und regennassem Zement. Im Mund vereinen sich Aromen von BBQ-Sosse, Schokolade, rosa Pfefferkörnern, Steinobst und Holz.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	mit Agavenpflanzen von der Rancho La Magueyera, in ex-Whiskey-Fässern aus amerikanischer Weisseiche gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wer Wert darauf legt, das genaue Herstellungsjahr und den Ursprungsort seines Tequilas zu kennen, sollte der Marke Ocho seine Aufmerksamkeit schenken. Jedes Jahr beziehen die Produzenten ihre Rohstoffe, die kostbare Agavenpflanze aus dem Osten des mexikanischen Bundesstaats Jalisco, von einem anderen Feld. Die sogenannten "Ranchos" werden von Familien betrieben, die sich vollständig der Landwirtschaft und dem einfachen, traditionellen Landleben widmen.

2014 fand die Ernte auf der Rancho "La Magueyera" auf einer Höhe von 1.800 Metern statt. Nach einer langen Fahrt durch das Hochland und an weiteren Agavenfeldern vorbei verarbeitet das Team der Destillerie Alteña jene Rohstoffe dann zu Tequila. Der Tequila Ocho Añejo ist zur Zeit seiner Abfüllung bereits über ein Jahr alt – die Zeit nach der Destillation verbrachte der Alkohol in 200L-Fässern, die ehemals amerikanischen Whiskey enthielten. Zum Mixen von Cocktails eignet sich der auf traditionelle Weise hergestellte Tequila dank seines tiefgründigen Agave-Charakters hervorragend, wobei natürlich auch pur daran genippt werden darf.