

DRINKS.

Olmecca Altos Reposado Tequila 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703846
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Pernod Ricard Mexico, S.A. de C.V.
Marke	Olmecca Altos
Typ	Tequila Reposado
Alter	5-8 Monate
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Noten von Orange, Grapefruit, gekochter Agave, Vanille, Holz und Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus 100% Blauer Weber Agave hergestellt
Ehrungen	The Tequila Masters (The Spirits Business) 2016: GoldLos Angeles International Spirits Competition 2015: GoldInternational Wine & Spirit Competition 2010: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Olmeca Altos ist die Premium-Variante von Olmeca, die aus 100% Agave gebrannt wird. Die Produktion übersieht Jesús Hernandez, der seit fast 20 Jahren als Maestro Tequilero in der Destilería Colonial de Jalisco in Los Altos zugange ist. Für alles andere - die Produktentwicklung, das Marketing und den Vertrieb - ist das Team rund um die Gründer Henry Besant und Dré Masso verantwortlich. Die beiden machten ihre Anfänge in der Spirituosenbranche als Bartender, weshalb es ihnen immer wichtig war, Tequila auch mixen zu können. Die Blauen Weber Agaven, die in einer Höhe von fast 2100 Metern für fünf bis acht Jahre in vulkanischem, mineralhaltigem Boden heranreifen, werden von traditionsreichen Jimadores per Hand geerntet und dann in einem langsamen Prozess in Backsteinöfen gekocht. Mithilfe einer Tahona-Mühle presst man anschliessend den Saft aus. Der Saft von einem Agavenherz reicht für etwa acht Flaschen Tequila. Nach der doppelten Destillation ruht der Reposado Tequila sechs bis acht Monate lang in ehemaligen Whiskeyfässern, wobei man aus jedem Fass 380 Flaschen gewinnt. Der Olmeca Altos Reposado Tequila zeigt süssliche und zitrische Noten mit Anflügen von Vanille und Holz auf.