

# DRINKS.

## Pisco Demonio de los Andes Acholado 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 703927   |
| Alkoholgehalt       | 40%  |
| Flascheninhalt      | 70cl   |
| Herkunftsland       | Peru   |
| Region              | Ica  |
| Abfüller            | Viña Tacama, Camino Real S/N, La Tinguina, Ica 11000, Peru   |
| Marke               | Demonio de Los Andes   |
| Typ                 | Pisco  |
| Anwendung           | pur oder für diverse Drinks und Cocktails, v.a. Pisco Sour   |
| Degustationsnotiz   | mit Noten von Zuckerrohr, reifer Birne, Tabak und Kochbanane   |
| Verkehrsbezeichnung | Obstbrand  |
| Details             | Blend aus den Traubensorten Quebranta, Albilla, Torontel, Moscatel und Italia                        |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



### Beschreibung

Als ältestes Weingut Südamerikas, welches in den 1540er Jahren von den spanischen Eroberern

aufgebaut wurde, rühmt sich die Viña Tacama in Ica am Fusse der Anden. Die Landfläche, auf der einst Kokapflanzen vorherrschten, wurde zunehmend mit Weinreben von den Kanarischen Inseln bepflanzt. Im späten 18. Jahrhundert wandte man sich schließlich dem Pisco zu, der durch die Destillation des Weins entstand. Heute umfasst die Anbaufläche von Tacama 250 Hektar. Der Pisco Demonio de los Andes ist in mehreren Ausführungen erhältlich. Mit der Marke gedenkt man einem der grausamsten Konquistadoren überhaupt, Francisco de Carabantes, der als "Dämon der Anden" gefürchtet war.

Der Pisco Acholado wird aus den Traubensorten Quebranta, Albilla, Torontel, Moscatel und Italia geblendet. Die Spirituose entfaltet Aromen von Zuckerrohr, reifer Birne, Tabak und Kochbanane.