

DRINKS.

Volcán De Mi Tierra Tequila Reposado 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	710352
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Volcán de mi Tierra, Prolongación Medina Ascencio 567 Col. Huaxtla, El Arenal, Jalisco, Mexique
Marke	Volcán de mi Tierra
Typ	Tequila reposado
Alter	4,5 Monate
Anwendung	pur, on the rocks oder in exklusiven Cocktails
Degustationsnotiz	mit gekochter Agave, Backgewürzen, Orangenöl und schwarzem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus den Herzstücken von Hochland-Agaven gewonnen; 135 Tage lang in neuen Eichenfässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

2017 ging der Luxusgüterkonzern Moët Hennessy eine Allianz mit der mexikanischen Familie Gallardo ein, um eine neue Tequila-Marke ins Leben zu rufen: Volcán de mi Tierra. Man nimmt damit Bezug auf einen erloschenen Vulkan von 2'930 m Höhe, der den Namen Tequila trägt und einst wegen seiner Obsidian-Vorkommen als heilig galt. Der Vulkan spendete der Region in Jalisco den fruchtbaren Boden, auf dem heute die Agaven für die gleichnamige Nationalspirituose Tequila angebaut werden. Bei dem letzten gewaltigen Ausbruch vor 200'000 Jahren reicherte die Asche den Boden rund um Jalisco mit basaltischen Mineralien und Eisen an. Davon profitieren die Agave-Bauern bis heute. Die Tequila-Meister warten acht Jahre lang, bis die Pflanzen ihren optimalen Erntezeitpunkt erreicht haben. Für den Volcán de mi Tierra Tequila beziehen sie Blaue Weber Agaven aus den Tal- und Höhenlagen, die dann unterschiedlich weiterverarbeitet und in verschiedenen Behältnissen entweder mit eigenen Hefen, mit Champagnerhefen oder mit Rumhefen fermentiert werden. Tomas Perez überblickt die Produktion und ist dafür verantwortlich, die Destillate aus der Edelstahl- und der Kupferbrennblase im richtigen Verhältnis zu mischen.