DRINKS.

Hacienda de Chihuahua Sotol Reposado 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800344
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Chihuahua
Abfüller	Vinomex Co., Calle Lázaro Cárdenas Sur 1000, Alameda, 33076 Delicias, Chih., Mexiko
Marke	Hacienda de Chihuahua
Typ	Sotol
Alter	6-12 Monate
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Würziger Geruch. Am Gaumen mit blumig-würzigen Noten, viel Zitronengras und Gewürzen. Abgang lang und würzig.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus dem wildwachsenden Wüstenlöffel gebrannt.
Ehrungen	Tequila.net-Awards 2011 & 2012 "Bester Sotol"
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Eines der Geheimnisse Mexikos ist Sotol. Während in den Staaten Oaxaca Mezcal und in Jalisco Tequila produziert wird, kommt Sotol aus dem Norden des Landes, aus der Chihuahua-Wüste. Hier wächste die Dasylirion-Pflanze, auch Sotol oder Wüstenlöffel genannt, welche zur Familie der Spargelgewächse gehört, aber eher mit ihrer äusseren Erscheinung in die Gruppe der Agaven zugeordnet werden könnte. Schon die Tarahumara- und Anazasi-Indianer haben aus dieser Pflanze berauschende Getränke gebrannt, welche im gleichen Stil wie Tequila und Mezcal hergestellt werden. Der Sotol Hacienda Reposado aus der Hacienda Tabalaeopa (Besitzer Vinomex) wird mit viel Sorgfalt aus den ungefähr zwölf Jahre alten Pflanzenherzen mit Champagne-Hefe fermentiert und danach doppelt- und dreifach über traditionelle Kupferbrennblasen destilliert, bevor er in Fässern aus französischer Eiche für 6-12 Monate lang reift. Der Produktionsprozess wird von Master Distiller José Daumas Gil de Partearroyo überwacht, welcher seine Erfahrungen schon vorher bei Unternehmen wie Moet & Chandon sammeln konnte. Weiterhin setzt er sich für die Konservierung der wildwachsenden Pflanze ein, da diese als ein Naturgut des Chihuahua-Bundesstaates gilt. Dieses -zusammen mit seinen hochwertigen Sotols - hat der Brennerei mehrfache Auszeichnungen eingebracht, wie zum Beispiel eine zweifache Prämierung als "Bester Sotol" bei den Tequila.net-Awards.