

DRINKS.

Excellia Tequila Añejo 100% Agave 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800356
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	La Altona, Los Altos, Jalisco
Abfüller	Tequila Tapatio S.A. de C.V., Calle Álvaro Obregón 35, Centro, 47180 Arandas, Jal., Mexico
Marke	Excellia
Typ	Tequila Anejo
Alter	1.5 Jahre
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Fruchig-würzig im Geschmack, mit etwas Süsse und Vanille. Langer Abgang mit viel Kakao und Frucht.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Reift 18 Monate lang in Grand Cru Sauternes- und Cognac- Fässern
Ehrungen	San Francisco International World Spirits Competition 2011 Doppel-Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Verpackung im Umkarton

Beschreibung

Excellia Tequila ist eine Vereinigung von drei Regionen und zwei Kulturen. Als Wortspiel zwischen "Exzellenz" und dem englischen Wort für "Weinkeller" gedacht, kamen bei der Entwicklung dieses Tequilas zwei Männer zusammen, für die Exzellenz gerade gut genug ist. Jean-Sébastien Robicquet - ein Master Distiller aus Frankreich, der an der Entwicklung vieler Marken beteiligt ist - und Carlos Camarena, der Brennmeister und Geschäftsführer des Tapatio-Unternehmens, zu dem La Altona gehört. In der Brennerei La Altona im Hochland von Jalisco, dem Herzen der Tequilaproduktion, kommt dieser 100% Agave-Tequila, welcher aus acht bis zehn Jahre alten Herzen der Blauen Weber-Agave hergestellt wird. Durch die besonders ton- und mineralstoffreiche Erde und dem Bergklima kann hier ein besonders hochwertiger Tequila hergestellt werden. Nachdem die Herzen traditionell in Ziegelöfen geröstet und mehrfach über Kupferbrennblasen destilliert wurden, wird der Tequila in Fässern gelagert. Normalerweise reift Tequila in alten Bourbon- oder neuen Weisseichenfässern, aber der Excellencia wird auf eine komplett andere Art gereift: Dieser lagert in 20 Jahre alten Grand Cru Sauternes- und Cognac-Fässern und nimmt somit die besonders starken Aromastoffe auf. Der Añejo-Tequila lagert für 18 Monate in diesen Fässern und wird nach der Reife mit größter Sorgfalt gemischt und abgefüllt.