DRINKS.

Corralejo Tequila Añejo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800365
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Penjamo, Guadalajara
Abfüller	Tequileria Corralejo, S.A. de C.V.,DComicilio Conocido s/n, Ex-Hacienda Corralejo Pénjamo, Guanajuato C.P. 36921
Marke	Corralejo
Typ	Tequila Anejo
Alter	1 an d'âge
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke.
Degustationsnotiz	Mit Vanille und Kakao in der Nase. Am Gaumen mit Rauch, Birnenkompott und Gewürzen. Langer, würziger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Ruht für 12 Monate in neuen Fässern aus angekohlter Eiche.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Pedro Sanchez gründete im Jahre 1775 die Hacienda Corralejo, welche eine der ältesten Tequila-Brennereien des Landes ist. In der Region Penjamo in der Nähe Guadalajaras gelegen, werden hier hochwertige Tequilas nach jahrhundertealter Tradition hergestellt. Die Maguey-Agave, welches die typische Tequila-Agave ist und auch Blaue Agave genannt wird, wächst hier im Mexikanischen Zentralplateau für ungefähr acht Jahre lang heran, bevor sie von den Tequileros geerntet und verarbeitet wird. Nach dem Kochen der Herzen, dem Entfasern und einem Gärungsprozess wird der daraus entstehende Saft zweifach destilliert. Für den gereiften Añejo-Tequila steht danach eine Reifungsperiode in Fässern an. Die Brennmeister der Hacienda Corralejo haben sich beim Añejo entschieden, neue, angekohlte Limousin-Eiche zu verwenden, die ihre Noten an den Tequila abgibt. Der Añejo reift hier für mindestens zwölf Monate heran. Ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen wird er danach abgefüllt.