

# DRINKS.

## Los Cofrades Tequila Añejo 100% de Agave Azul 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |                                                                                                               |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer       | 800367                                                                                                        |
| Alkoholgehalt       | 38%                                                                                                           |
| Flascheninhalt      | 70cl                                                                                                          |
| Herkunftsland       | Mexiko                                                                                                        |
| Region              | Tequila, Jalisco                                                                                              |
| Abfüller            | La Cofradía - Boutique Puerto Vallarta, Aldama 112, Centro, 48300 Puerto Vallarta, Jal., Mexico               |
| Marke               | Los Cofrades                                                                                                  |
| Typ                 | Tequila Anejo                                                                                                 |
| Alter               | Deux ans d'âge                                                                                                |
| Anwendung           | Pur oder für diverse Mixgetränke                                                                              |
| Degustationsnotiz   | Süß und holzig in der Nase. Am Gaumen fruchtig, mit Noten von Eiche und Magueysirup. Langer, würziger Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Spirituose                                                                                                    |
| Details             | Lagert für zwei Jahre in Eichenholzfässern.                                                                   |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.          |



## **Beschreibung**

"Cofradia" bedeutet so viel wie Einigkeit, Brüderschaft und Freundschaft. Diesen Namen hat die Tequila-Brennerei, die vor mehr als 50 Jahren im Bundesstaat Jalisco gegründet wurde, erhalten, da sie - trotz moderner Technik - auf traditionelle Methoden bei der Herstellung ihrer Tequilas besteht. Aus der Blauen Agave, die ungefähr acht Jahre lang wächst, wird hier der hochwertige Cofradia-Tequila produziert, der neben den Agaven und der Produktionsweise auf einem weiteren Schlüsselement beruht: dem klaren Wasser der Berge in der Umgebung der Brennerei. Die Brennerei selbst produziert bis zu 15000 Liter Tequila täglich. Die geernteten Agavenherzen werden zuerst in einem der zwei Spezialöfen aus Ziegelsteinen geröstet, danach in Edelstahltanks fermentiert und letztendlich destilliert. Das fertige Brennprodukt wird dann entweder direkt als junger Tequila abgefüllt oder reift bis zu zwei Jahre in Fässern aus Weisseiche heran. Die Brennerei hat in ihren Lagerhallen dazu extra Mangobäume gepflanzt, welche die Temperatur in den Hallen kühl und gleichzeitig feucht halten, um ein Austrocknen des Fassholzes und ein zu starkes Verdunsten des Alkohols zu verhindern. Der Los Cofrades Tequila Añejo 100% de Agave ist ein bis zu zwei Jahre lang in Fässern aus Weisseiche gereifter Tequila aus 100% Agavendestillat, in dem sich die Agave mit den Noten der Eiche vermählt. Abgefüllt wird er in eine schöne, für die Brennerei typische Keramikflasche.