DRINKS.

Viviana Añejo Tequila 100% Agave 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800908
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Arandas, Jalisco
Abfüller	Feliciano Vivanco y Asociados S.A. de C.V., Km. 2 Carretera Arandas / Tepatitlán - Arandas, Jalisco, Mexiko
Marke	Viviana
Typ	Tequila Anejo
Alter	12 Monate alt.
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit Noten von frisch geschnittenem Gras und viel Agave am Gaumen. Dazu vermählen sich dominante Tabak-, Vanille- und Schokoladennoten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Wird in Steinöfen geröstet und mit Tahona zermahlen, bevor in Edelstahltanks fermentiert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Feliciano Vivanco begann 1919-1929, in den bewegten Jahren nach der mexikanischen Revolution, mit dem Anbau der Blauen Weber-Agave für die Tequilaproduktion. Die nachfolgenden vier Generationen führten diese Familientradition fort und konnten im Jahr 1990 ihre eigene, kleine Hacienda mit Tequileria erwerben. Passend zur relativ kleinen Fläche wurde die Hacienda „Destileria El Ranchito“ genannt, die kleine Bauernhof-Brennerei. Seit 1994 wird hier der Viviana Tequila hergestellt und nach dem Glauben des Patrones, des Hofherrn, während der Fermentation mit den Tönen von Beethoven bespielt. Die Produktion findet nach alten Vorgehensweisen, wie dem Mahlen der Pinas mit einem Steinrad und dem Brennen des Tequilas in Kupferbrennblasen, statt. Für Reposados und Anejos werden die besten Fässer aus Weisseiche verwendet. Somit konnten sich Feliciano Vivanco und seine Nachfolger den Ruf verschaffen, einen Tequila zu produzieren, der von dem Boden des Jalisco-Hochlandes und den reifsten Agaven geprägt wurde.