

DRINKS.

La Cofradia ED. Catrina Tequila Blanco 100% de Agave 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801156
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Tequila, Jalisco
Abfüller	Tequilera Hacienda La Cofradia, Calle La Cofradía 1297, La Cofradía, Tequila, Jal., Mexico
Marke	La Cofradia
Typ	Tequila Blanco
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Sehr fruchtig und würzig in der Nase. Am Gaumen mit Agavensaft, tropischen Früchten und einem Hauch Rauch. Langer, würzig-fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Zweifach destilliert, ungereift.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



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 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 La Cofradia Catrina Tequila Blanco 100% de Agave ist ein ungereifter Tequila aus 100% Agavendestillat.