

DRINKS.

Los Arango Tequila Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801261
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Guanajuato
Abfüller	Tequilera Corralejo SA de CV, de C.V. Dom. Conocido s/n, Ex- Hacienda Corralejo, 36921 Pénjamo, Gto., Mexiko
Marke	Los Arango
Typ	Tequila Añejo
Alter	Dreizehn Monate alt.
Anwendung	Pur als Shot oder für Cocktails, z.B. Margarita
Degustationsnotiz	Mit etwas Rauch und Karamell in der Nase. Am Gaumen mit viel Agave und einer deutlichen Vanille-Note. Abgang lang, mit Noten von Rauch, Vanille und Agavendicksaft.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Lagert in Weisseichenfässern heran, aus achtjähriger Agave gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Von den Herstellern der Tequilamarke Corralejo aus dem mexikanischen Guanajuato kommen jetzt die Los Arango Tequilas auf den Markt. Und wer sich ein bisschen mit Mexiko auskennt, der kann dann auch schon ein paar kleine Gemeinsamkeiten zwischen den beiden Marken finden. Immerhin war die Hacienda Corralejo der Geburtsort Hidalgos – einer der bekanntesten Figuren der Mexikanischen Revolution. Arango hingegen, oder genauer gesagt, José Doroteo Arango, war DIE Figur im Kampf Mexikos um dessen Unabhängigkeit. Sein Spitzname Pancho Villa wurde nach seinem Tod weltbekannt. Angeblich bedankte sich ein Tequilero bei Pancho Villa für seinen Einsatz und widmete ihm einen besonderen Tequila, der in einer speziellen Flasche überreicht wurde. Villa bat darum, seinen Familiennamen auf das Flaschenetikett zu drucken. Somit wurde Los Arangos geboren. Heutzutage wird nach dem gleichen Rezept gebrannt und höchste Sorgfalt bei der Herstellung gewaltet. Nachdem die blauen Weber-Agaven mindestens acht Jahre lang reifen durften, werden sie für 72 Stunden im Lehmofen geröstet und danach mit einer speziellen Hefe fermentiert. Das Fermentat wird dann zweifach über eine Column Still gebracht, um dann entweder sofort oder nach einer Ruhezeit in Holzfässern aus amerikanischer Weisseiche abgefüllt. Durch diese traditionelle Herstellungsweise besitzt der Los Arangos Tequila einen besonders "agavigen" Geschmack, der sich bei den gelagerten Añejo und Reposado mit den runden, vanille-dominierten Noten des Eichenholzes vermählt.