

DRINKS.

Espolon Tequila Añejo Bourbon Barrel Finish 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802848
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Arandas, Jalisco
Abfüller	DESTILADORA SAN NICOLAS, S.A. DE C.V. CAMINO REAL ATOTONILCO NO. 1081 ARANDAS 47180 ARANDAS, Jal. México.
Marke	El Espolon
Typ	Tequila Añejo
Alter	12 - 13 Monate
Anwendung	on the rocks oder als Basis für diverse Cocktails wie Margarita, Batanga und Palomk
Degustationsnotiz	In der Nase geröstete Agavenaromen mit Holznoten und Anklängen getrockneter Früchte sowie Karamell. Am Gaumen bestätigt sich die Nase mit Karamellaromen, wird allerdings von Vanille und Schokoladennoten begleitet, die sich mit Trockenfrüchten abrunden.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	10 Monate in amerikanischen Eichenfässern gelagert, zwei-



bis dreimonatiges Finish in
Bourbonfässern

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Beschreibung

Espolon Tequila wird in der Destillerie San Nicolas Arandas in Los Altos, der Hochlandregion von Jalisco, handgefertigt. Die Destillate bestehen zu 100% aus der blauen Weberagave, was mehr und mehr zur Norm in der Industrie wird. Brennmeister Cirilo Oropeza hat jahrzehntelang als Maestro Tequilero gearbeitet und dazu beigetragen, diesen Tequila, den es lange Zeit nur in Mexiko gab, auf den amerikanischen Markt zu bringen. Seither tragen die Etiketten Illustrationen im traditionellen "Dia de los Muertos"-Stil aus dem 19. Jahrhundert. Der Añejo reift 10 Monate in amerikansichen Eichenfässern und erhält über zwei bis drei Monate sein Finish in ausgebrannten Wild-Turkey-Bourbonfässern. Durch die besondere Lagerung entwickelt er karamell Vanillearomen mit Anklängen getrockneter Früchte sowie Schokoladennoten.