DRINKS.

Tequila Calle 23 Añejo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	TCLA0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Zapotlanejo, Jalisco
Abfüller	Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico
Marke	Calle 23
Typ	Tequila Anejo
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails, zB. als Basis für die klassische "Margarita"
Degustationsnotiz	In der Nase mit Vanille und Kaffee, dazu eine leichte Rauchnote. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Agave, Vanille und Kaffe, dazu etwas Schokolade und Tabak. Ist zudem leicht nussig-rauchig mit etwas Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	100% Agave; in Kupfer-Brennblasen doppelt destilliert; Fasslagerung in ehemaligen Bourbonfässern
Ehrungen	San Francisco Spirits Competition 2009: Doppel-Gold

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

Beschreibung

Die Idee für die "Calle 23"-Tequilas hatte die französische Biochemikerin Sophie Decobecq, die sich schon in jungen Jahren in die Spirituose und die Umgebung, in der sie hergestellt wird, verliebte. Schliesslich wanderte sie nach Mexiko aus, um ihren Traum von eigenen Tequilas zu verwirklichen. Im östlichen Hochland von Jalisco, in Zapotlanejo, wird "Calle 23"-Tequila aus bis zu zehn Jahre gereiften Agaven hergestellt. Nach einer doppelten Destillation wird der "Anejo" während 16 Monaten in ehemaligen Bourbonfässern gelagert, wodurch er intensive Fassnoten entwickelt.