

DRINKS.

Tequila Herradura Blanco / Plata 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	THDB0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Arandas, Jalisco
Abfüller	Casa Herradura, Camino a la Barranca del Tecuane No 10, Amatitán, Jalisco, Mexico, C.P. 45380
Marke	Herradura
Typ	Tequila Blanco
Alter	Mind. 45 Tage
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	In der Nase mit gekochten Agavennoten und leichten Holzaromen. Am Gaumen setzt sich die Agave fort und vermählt sich mit Holz- und Zitrusaromen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Lagerung in ehemaligen Bourbonfässern aus Eichenholz
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Dreissig Meilen ausserhalb von Guadalajara, in der Stadt Amatitan, liegt die Hacienda La Herradura, welche 1870 gegründet wurde. Felix Lopez registrierte diese damals als Tequila-produzierende Hacienda. Für ihre Tequilas benutzt Herradura 100% Blaue Weber-Agave, die heute nicht mehr auf den firmeneigenen Feldern angebaut, sondern von Vertragsbauern für La Herradura ausserhalb der Hacienda kultiviert wird. Diese wird in Steinöfen gekocht und dann in alten, kupfernen Brennkesseln destilliert. Auch bei den Hefen für die Agavenfermentation hält sich Herradura noch an die traditionelle Vorgehensweise und verwendet ausschliesslich wilde Hefen, die auf natürlichem Weg in die Maische gelangen. Vier bis sieben Tage nach dem Brennen wird das Destillat in ehemalige Bourbonfässer aus Eichenholz umgefüllt und für 45 Tage gelagert, bevor es in die Flaschen mit dem bekannten Hufeisen-Logo abgefüllt wird.