DRINKS.

Tequila Herradura Reposado 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	THDR0700
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 Reposado
Alter	11 Monate
Anwendung	pur oder für exklusive Cocktails
Degustationsnotiz	mit Aromen von Agave, Gewürzen, Zedernholz, Karamell und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Lagerung in Eichenholzfässern
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Das Hufeisen mit dem Schriftzug „Tequila Herradura Original“ ist das Markenzeichen des 100%-igen Agavenschnapses, der nach einer mehr als 100-jährigen Produktionsgeschichte in Mexiko 2006 an den Konzern Brown-Forman überging und seitdem auf globaler Skala vertrieben wird. 1870 war die Geburtsstunde der Casa Herradura im Norden der Stadt Amatitán am Rande des Jalisco-Hochlandes, etwa 15 Fahrtminuten von dem berühmten Ort Tequila entfernt. Auf dem Anwesen der Hacienda San Jose del Refugio hatte ein Mann namens Feliciano Romo bereits mehrere Jahrzehnte lang Agavenwein für den Privatgebrauch hergestellt, bevor die López-Familie das Geschäft übernahm und es kommerzialisierte. Der Legende nach soll im frühen 19. Jahrhundert ein in der Sonne glitzerndes Hufeisen die Aufmerksamkeit von Feliciano Romo auf die Stelle gelenkt haben, an der er später seine Hacienda errichtete - dies würde zumindest die Verbindung zu der bis heute verwendeten Pferdesymbolik erklären. 2009 machte die Brennerei auf sich aufmerksam, als sie die langjährige Mitarbeiterin Maria Teresa Lara zur ersten "Maestra tequilera" (Tequila-Brennmeisterin) weltweit ernannte. Tequila Herradura gilt als ein typischer Vertreter der Tiefland-Tequilas.
Die Reposado-Version reift nach der Destillation für elf Monate in amerikanischen Eichenfässern und bildet dabei eine strahlend goldgelbe Farbe aus. Der Geschmack zeugt ebenfalls von dem Einfluss der Holzfässer: Neben den Aromen von Agave und Zitrus, die in der Blanco-Version präsent sind, treten nun auch Noten von Vanille, Karamell, Zedernholz und Gewürzen in den Vordergrund.