

DRINKS.

Tequila Clase Azul Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 701277 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Mexiko |
| Region | Jalisco |
| Abfüller | Casa Tradición, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexico |
| Marke | Clase Azul |
| Typ | Tequila Anejo |
| Alter | > 2 Jahre |
| Anwendung | pur |
| Degustationsnotiz | duftet nach Vanille, Karamell, Zimt, Äpfeln und Mandeln. Vanille und Karamell sind auch im Geschmack zu erkennen, ergänzt durch die Aromen von gekochter Agave und Holz. |
| Verkehrsbezeichnung | Spirituose |
| Details | zweifach destilliert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | mit Verpackung |



Beschreibung

Premium-Tequilas, die man weder als Shot noch als Cocktail-Zutat "herunterkippt", sondern wie einen alten Scotch in Ruhe verkostet, sind auf dem Vormarsch. Davon kann Arturo Lomeli ein Lied singen. Er begann 1997, seinen eher billig hergestellten Tequila in einer stereotypischen Flasche mit Sombrero und Schnauzbart zu vermarkten. Bald schon sah er sich wieder die Schulbank drücken - das Thema war "Luxusmarketing". 2007 kam der Clase Azul Ultra für 1.200 US\$ auf den Markt und fand grossen Anklang. Seitdem hat man sich auf das gehobene Marktsegment spezialisiert. Der Tequila wird zunächst einmal auf die übliche Art hergestellt: Die Herzen der Blauen Weber-Agave kochen 72 Stunden lang in Backsteinöfen, der ausgespresste Saft wird dann fermentiert und anschliessend zweifach destilliert. Die Reifung findet in dem Ort Jesús Maria statt, wo es nachts bis zu 5°C kalt werden kann. Besonders wird der Tequila auch durch die handwerklich hergestellten Flaschen aus Santa Maria Canchesdá. Diese sorgfältig bemalten Keramikflaschen, die an übergrosse Pfeffermühlen erinnern, sind ein echter Hingucker.

Der Tequila Clase Azul Añejo lagerte mindestens zwei Jahre lang in sorgfältig ausgewählten Eichenfässern und erinnert geschmacklich an gekochte Agave, Holz, Vanille und Karamell. Abgesehen von einem goldenen Ornament besitzt jede Flasche die Unterschrift des Master Distillers und des indigenen Künstlers (dem Volk der Mazahua angehörig), der sie gestaltete.