

DRINKS.

Ancho Reyes Verde Chile Poblano Likör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701305
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Puebla
Abfüller	Licorera Ancho Reyes y CIA, Paseo de los Tamarindos 90 Torre 2 Piso 5C, Bosques de las Lomas, 05120 Ciudad de México, Mexiko
Marke	Ancho Reyes
Typ	Chililikör
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Spicy Margarita, Gimlet...)
Degustationsnotiz	frisch, pikant, erdig und herbal mit Ananas-Noten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus den grünen Poblano- Paprikas hergestellt, die sechs Monate lang in neutralem Zuckerrohrspiritus mazerieren
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Auf dem vulkanischen Boden rund um die Millionenstadt Puebla, die auf über 2.000 Metern Höhe von der Sierra Nevada Mexikos umgeben ist, wachsen die Paprikaschoten (spanisch: "chile") der Sorte Poblano. Noch bevor die Schoten ihre grüne Farbe verlieren und einen roten Schimmer annehmen, werden sie geerntet, über Feuer geröstet und zerkleinert. Was dann folgt, ist ein halbjähriger Mazerationsprozess in neutralem Zuckerrohrspiritus aus Veracruz, damit die Flüssigkeit die Aromen der Paprika aufnimmt. Nach dem Blending mit früheren Mazeraten gewährt man der Mischung ein wenig Ruhe. Die Abfüllung erfolgt selbstverständlich in grünlich schimmernde Flaschen. Der Ancho Reyes Verde schmeckt frisch, herbal, leicht sauer und pikant, während sogar ein Hauch von Ananas durchscheint. Er ist das ideale Gegenstück zum roten Ancho Reyes Likör, der aus den später geernteten, sonnengetrockneten Paprikaschoten derselben Sorte besteht.