

DRINKS.

Tequila Calle 23 Añejo 5cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703050
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Zapotlanejo, Jalisco
Abfüller	Calle 23, Los Altos de Jalisco, Central Mexico
Marke	Calle 23
Typ	Tequila Anejo
Alter	16 Monate
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit dezenter Anflügen von Holz, Vanille, Kaffee, Tabak und Agave.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	in Kupfer-Brennblasen doppelt destilliert; während 16 Monaten in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischem Weisseichenholz gelagert
Ehrungen	San Francisco World 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 mit der Spirituose und der Umgebung, in der sie hergestellt wird, auseinandersetzte. Schliesslich wanderte sie nach Mexiko aus, um ihrem Traum von der eigenen Tequila-Marke zu verwirklichen. Im östlichen Hochland von Jalisco, in Zapotlanejo, wird der Calle 23-Tequila aus den Herzstücken bis zu zehn Jahre alter Agaven hergestellt.

Bei der Añejo-Edition handelt es sich um einen gelagerten (daher bernsteinfarbenen) Tequila mit dem typischen Agavengeschmack, der zunehmend von Holz-, Vanille- und Kaffeenoten überdeckt wird.