

# DRINKS.

## La Gritona Tequila Reposado 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	745934
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	La Gritona Tequila, 3733 Seneca Ave. Atwater Village, CA 90039, California, US
Marke	La Gritona
Typ	Tequila Reposado
Alter	6 Monate
Anwendung	pur oder zusammen mit einem Lager- oder Pilsnerbier
Degustationsnotiz	kräuterig und vegetativ mit frischen, abgerundeten Agavenoten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus Hochland-Agaven gewonnen; in wiederverwendeten Whiskeyfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	ohne Verpackung



## **Beschreibung**

In der kleinen Brennerei von Melly Barajas und ihrem Frauenteam im Valle de Guadalupe wird der La Gritona Tequila hergestellt. Die Agaven hierfür sind mindestens acht bis zehn Jahre lang im Hochland von Jalisco gewachsen und vollständig ausgereift, sodass sie besonders zuckerhaltig sind. Innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte werden sie im Ofen gekocht und dann zerkleinert, um den Saft zu gewinnen. Dieser wird in offenen Stahlbehältern auf natürliche Weise vergoren, was über eine Woche dauert. Auf die zweifache Destillation folgt dann die Lagerung in wiederbenutzten Whiskeyfässern von Jack Daniels und Balcones. Sechs Monate später folgt dann endlich die Abfüllung des Tequilas in handgefertigte Flaschen aus recyceltem Glas, die rustikal wirken und nachhaltig sind.

Für einen Reposado Tequila ist La Gritona auffallend hell, da die Fässer aufgrund der vielfachen Wiederbenutzung die meisten Whiskey- und Holzaromen verloren haben. Das ist aber auch so gewollt, denn die Lagerung soll lediglich dazu dienen, die ursprünglichen Aromen des Tequilas abzurunden und weicher zu machen.