

DRINKS.

Pasote Tequila Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800188
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jesus Maria, Jalisco
Abfüller	Destilería El Pandillo, SA de CV, Carretera Jesús María Las Pomes Km. 5, rancho El Pandillo, 47950 Jesús María, Jal., Mexico
Marke	Pasote
Typ	Tequila Anejo
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Karamell- und Honignoten vermählen sich mit dem Agavenaroma. Langer, starker Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus 40% Regenwasser gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

In der El Pandillo-Brennerei dreht sich alles um Tequila. Master Destiller Felipe Camarena begann im Jahr 2007, zusammen mit seinen zwei Söhnen (Tequilabrenner in der vierten Generation), seine eigene Brennerei im Hochland von Jalisco zu bauen. Die traditionellen Methoden des Agave-Anbaus und der Tequilaproduktion wurden mit hochmodernen, den rauen Bedingungen und teils beschränkten Möglichkeiten angepassten Maschinen kombiniert, um einen Premium-Tequila herzustellen. Obwohl immer behauptet wird, dass die Agave das ausschlaggebende Element des Tequilas ist, ist das Wasser für die Produktion genauso wichtig. Und deshalb werden der Tequila Blanco, Reposado und Añejo mit 60% Quellwasser und 40% Regenwasser, welches in eigens dafür gebauten Zisternen aufgefangen wird, gebrannt. Für Felipes Reposado und Añejo wird der Tequila unterschiedlich lange in alten Bourbonfässern aus Eiche gelagert - der Añejo muss bis zu 18 Monate lagern, um seine Farbe und Geschmack zu erhalten.