

DRINKS.

Corralejo Tequila Reposado Triple Destilado 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800364
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Penjamo, Guadalajara
Abfüller	Tequileria Corralejo, S.A. de C.V., DComicio Conocido s/n, Ex-Hacienda Corralejo Penjamo, Guanajuato C.P. 36921
Marke	Corralejo
Typ	Tequila Reposado
Alter	Agé de trois à quatre mois.
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	Mit Honig, Vanille und Pfeffer in der Nase. Besonders weich am Gaumen, mit Zitrusfrüchten, Eiche, Pfeffer und Honig. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Wird dreifach gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Pedro Sanchez gründete im Jahre 1775 die Hacienda Corralejo, welche eine der ältesten Tequila-Brennereien des Landes ist. In der Region Penjamo in der Nähe Guadalajaras gelegen, werden hier hochwertige Tequilas nach jahrhundertealter Tradition hergestellt. Die Maguey-Agave, welches die typische Tequila-Agave ist und auch Blaue Agave genannt wird, wächst hier im Mexikanischen Zentralplateau für ungefähr acht Jahre lang heran, bevor sie von den Tequileros geerntet und verarbeitet wird. Nach dem Kochen der Herzen, dem Entfasern und einem Gärungsprozess wird der daraus entstehende Saft normalerweise zweifach destilliert. Der hier aufgeführte Reposado Triple Destilado ist das einzige Produkt der Brennerei, welches dreifach gebrannt wird. Für den ersten Brenngang wird eine Kupferbrennblase verwendet, danach wird eine Säulendestillation durchgeführt und im Abschluss daran ein weiterer Brenndurchgang über die Blase, um ein besonders reines Destillat zu erhalten. Für die gereiften Tequila-Varianten, die je nach Reifungslänge Reposado oder Anejo genannt werden, steht danach eine Reifungsperiode in Fässern an. Die Brennmeister der Hacienda Corralejo spielen hierbei gerne mit den verschiedensten Holzarten, die ihre Noten an den Tequila abgeben. Der Reposado Triple Destilado reift hier für bis zu vier Monate in drei verschiedenen Fässern heran, die aus Französischer, Amerikanischer und Enzino-Eichenholz gebaut wurden. Ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen wird der Reposado Triple Destilado danach abgefüllt