

DRINKS.

123 Tres Añejo Organic Tequila 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 802275 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Mexiko |
| Region | Jalisco |
| Abfüller | 123 Organic Tequila, Amatitan, Jalisco, Mexique |
| Marke | 123 |
| Typ | Tequila Anejo |
| Anwendung | pur oder in Mischgetränken |
| Degustationsnotiz | In der Nase ölige Holznoten mit weichen Tanninen. Am Gaumen intensive Karamell- und Schokoladennoten. |
| Verkehrsbezeichnung | Spirituose |
| Details | von Hand gebrannt in Bio-Qualität, 18 Monate in Eichenfässern gelagert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Der 123 Tequila entsteht mitten im Heimatland oder sogar vielmehr der Heimatgend von Tequila. Tequila stammt bekanntlich aus Mexiko, doch ist es das Bundesland Jalisco, in dem die meisten Tequila-

Brennereien ansässig sind. David Ravandi wollte allerdings mehr als nur einen weiteren Tequila in Jalisco brennen. Die blauen Agaven stammen von bio-zertifizierten Feldern und werden von den besten Brennmeistern von Hand destilliert. Die Tequilas von 123 werden sogar in mundgeblasenen Recycling-Glasflaschen abgefüllt, dessen Papieretiketten mit Sojakleber befestigt werden und die mexikanische Destillen-Kultur darstellen.

Die Basis für den Añejo Tequila bildet der Blanco. Es gedeihen die blauen Agaven zunächst zehn Jahre, bevor sie von Hand geerntet und ihre Herzen langsam in Steinöfen gegart werden. Nach natürlicher Fermentation wird er in Small Batches destilliert und achtzehn Monate in Eichenfässern gelagert.