

# DRINKS.

## Tequila Clase Azul Ultra Extra Añejo 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802331
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Casa Tradición SA de CV, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexique
Marke	Clase Azul
Typ	Tequila Añejo
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	vollmundiger Geschmack nach getrockneten Pflaumen, Aprikosen, Zimt, Karamell, Vanille, kandiertem Ingwer, Ahornsirup, Kirschen, Haselnuss und Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	in ex-Whiskey- und ex- Sherryfässern gelagert; koscher-zertifiziert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Premium-Tequilas, die man weder als Shot noch als Cocktail-Zutat "herunterkippt", sondern wie einen alten Scotch in Ruhe verkostet, sind auf dem Vormarsch. Davon kann Arturo Lomeli ein Lied singen. Er begann 1997, seinen eher billig hergestellten Tequila in einer stereotypischen Flasche mit Sombrero und Schnauzbart zu vermarkten. Bald schon sah er sich wieder die Schulbank drücken - das Thema war «Luxusmarketing». 2007 kam der Clase Azul Ultra für 1.200 US\$ auf den Markt und fand grossen Anklang. Seitdem hat man sich auf das gehobene Marktsegment spezialisiert. Der Tequila wird zunächst einmal auf die übliche Art hergestellt: Die Herzen der Blauen Weber-Agave kochen 72 Stunden lang in Backsteinöfen, der ausgespresste Saft wird dann fermentiert und anschliessend zweifach destilliert. Die Reifung findet in dem Ort Jesús Maria statt, wo es nachts bis zu 5°C kalt werden kann. Besonders wird der Tequila auch durch die handwerklich hergestellten Flaschen aus Santa Maria Canchedá. Diese sorgfältig bemalten Keramikflaschen, die an übergrosse Pfeffermühlen erinnern, sind ein echter Hingucker.

Der Tequila Clase Azul Ultra Extra Añejo ist das Kronjuwel des Portfolios. Er lagert fünf Jahre lang in amerikanischen Whiskeyfässern sowie in spanischen Sherryfässern. Geschmacklich erinnert der Tequila an getrocknete Pflaumen, Aprikosen, Kirschen, Ahornsirup, Haselnuss und Eichenholz. Für das Foodpairing werden Bitterschokolade, Käse, Charcuterie, Brot, Beerenkompott oder geräuchertes Fleisch empfohlen.