

DRINKS.

Tequila Calle 23 Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | TCLA0700 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Mexiko |
| Region | Zapotlanejo, Jalisco |
| Abfüller | Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico |
| Marke | Calle 23 |
| Typ | Tequila Anejo |
| Anwendung | Pur oder für diverse Drinks und Cocktails, zB. als Basis für die klassische "Margarita" |
| Degustationsnotiz | In der Nase mit Vanille und Kaffee, dazu eine leichte Rauchnote. Am Gaumen zeigen sich Aromen von Agave, Vanille und Kaffe, dazu etwas Schokolade und Tabak. Ist zudem leicht nussig-rauchig mit etwas Pfeffer. |
| Verkehrsbezeichnung | Spirituose |
| Details | 100% Agave; in Kupfer- Brennblasen doppelt destilliert; Fasslagerung in ehemaligen Bourbonfässern |
| Ehrungen | San Francisco Spirits Competition 2009: Doppel- Gold |



Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Idee für die "Calle 23"-Tequilas hatte die französische Biochemikerin Sophie Decobecq, die sich schon in jungen Jahren in die Spirituose und die Umgebung, in der sie hergestellt wird, verliebte. Schliesslich wanderte sie nach Mexiko aus, um ihren Traum von eigenen Tequilas zu verwirklichen. Im östlichen Hochland von Jalisco, in Zapotlanejo, wird "Calle 23"-Tequila aus bis zu zehn Jahre gereiften Agaven hergestellt. Nach einer doppelten Destillation wird der "Anejo" während 16 Monaten in ehemaligen Bourbonfässern gelagert, wodurch er intensive Fassnoten entwickelt.