

DRINKS.

Tequila Calle 23 Blanco 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TCLB0700
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 Blanco
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. als Basis für die klassische "Margarita"
Degustationsnotiz	In der Nase mit Agave, Zitrus und Kräutern. Am Gaumen zeigen sich Anklänge von Granny Smith-Äpfeln und Birnen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	in Kupfer-Brennblasen doppelt destilliert, ungelagert
Ehrungen	New York International Spirits Competition 2014: Bronze San Francisco World Spirits Competition 2009: Bronze
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 mit der Spirituose und der Umgebung, in der sie hergestellt wird, auseinandersetzte. Schliesslich wanderte sie nach Mexiko aus, um ihren Traum von einer eigenen Tequila-Fabrik zu verwirklichen. Im Hochland von Jalisco wird der "Calle 23"-Tequila heute aus den Herzstücken bis zu zehn Jahre alter Agavenpflanzen hergestellt. Für die Ernte sind die sogenannten "Jimadores" verantwortlich, welche diesen Beruf meist schon seit vielen Generationen ausüben. Beim "Blanco" handelt es sich um einen ungelagerten (daher weissen) Tequila mit typischem Agavengeschmack, der von Apfel- und Birnennoten ergänzt wird.