

DRINKS.

Sierra Tequila Milenario Extra Anejo 100% de Agave 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 710930 |
| Alcool | 41.5% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Jalisco |
| Embouteilleur | Destilerías Sierra Unidas S.A. de C.V., Puerto Altata 1131-2 Circ. Belisario, 44330 Guadalajara, Jalisco, Mexique |
| Marque | Sierra Tequila |
| Type | Tequila anejo |
| L'âge | 4 ans |
| L'usage | pur ou pour des cocktails de qualité (par ex. avec du jus de citron vert, de la purée de mangue et du sirop d'agave) |
| Dégustation | révèle des impressions de vanille, d'ananas et d'autres fruits, d'épices, de caramel, de chocolat noir et d'un peu de menthe. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | vieilli en fûts de chêne français du Limousin |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

La tequila Sierra, avec son chapeau sombrero rouge très voyant, est présente dans de nombreux rayons de spiritueux, que ce soit dans les magasins spécialisés ou les supermarchés. Après tout, la marque est leader du marché dans les pays germanophones depuis son lancement en 1981 par l'entreprise hambourgeoise Borco ! La ligne premium "Sierra Milenario" fait partie de la famille depuis 2007 et est beaucoup moins connue. La Tequila 100% Agave de qualité "Extra Añejo" est distillée dans une distillerie familiale de Guadalajara, au Mexique, à partir d'agaves des hauts plateaux âgés d'une dizaine d'années et provenant des propres champs de l'entreprise situés à environ 2000 mètres d'altitude. La tequila est ensuite laissée à vieillir pendant quatre ans dans des fûts de chêne français du Limousin. La présentation haut de gamme dans la bouteille indique la grande qualité du contenu.