

DRINKS.

Aman Tequila Añejo El Profesor 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800058
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Nayarit
Embouteilleur	Anker Amsterdam Spirits, Slego 2, 1046 BM Amsterdam, Pays-Bas
Marque	Aman
Type	Tequila Anejo
L'âge	12 ans
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes intenses d'agave avec des notes de Vanille, de Butterscotch et de Sucre Brun.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	13 ans en fûts de chêne américain et français
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Dès l'âge de neuf ans, le jeune Gerardo Madrigal est tombé amoureux du paysage de Nayarit. C'est

également à ce moment-là qu'il a commencé à avoir une passion particulière pour les agaves. Ayant grandi dans des conditions plutôt modestes à Los Angeles, ses parents ont fait des économies supplémentaires pour qu'il puisse un jour voyager au Mexique avec ses frères. Plus tard, il a étudié les mathématiques à l'est de Los Angeles et a même réussi à obtenir une chaire de professeur. Grâce à son salaire, il a toujours eu la possibilité de mettre quelque chose de côté et de vivre un jour sa passion pour les agaves. L'acronyme 'Aman' est composé de différents points clés pour l'évaluation de ses anciens étudiants. Il a toujours préféré ceux qui n'étaient absolument pas prêts pour l'université, qui n'étaient pas conventionnels ou qui étaient d'un milieu défavorisé. Ils avaient tous quelque chose en commun : l'espoir, la persévérance, la ténacité et la détermination. Ce sont toutes des valeurs qui se reflètent dans la philosophie de la distillerie d'agave Aman. Pour la production de ses tequilas, elle n'utilise que des méthodes traditionnelles qui ont fait leurs preuves depuis longtemps et qui constituent en fin de compte les arômes classiques de la tequila. L'Aman Tequila Añejo El Profesor a été personnellement dédiée à Gerardo. Distillée à partir d'agaves mûrs, elle a été élevée pendant 12 ans dans des fûts de chêne américain et français. Elle a été embouteillée dans une bouteille rose et dorée, la seule bouteille de tequila de ce type sur le marché. Au dos, elle est ornée de formes iconiques ressemblant à des agaves.