

DRINKS.

Tequila Calle 23 Criollo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800820
Alcool	49.3%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Guadalajara
Embouteilleur	Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico
Marque	Calle 23
Type	Tequila
L'usage	Pur ou pour diverses boissons mélangées
Dégustation	Nez: avec beaucoup d'agave et quelques agrumes. Bouche: l'agave continue et se mêle à des pommes et à des poires, qui durent jusque dans la finale.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée avec des agaves particulièrement petits, semi-sauvages.
Honneurs	San Francisco World Spirit Competition 2009: Bronze New York International Spirit Competition 2014: Bronze
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La marque Criollo Tequila Calle 23 est apparue il y a peu de temps sur le marché. La Française Sophie Decobecq, une biochimiste, s'est installée au Mexique au tournant du millénaire et y a découvert son amour pour la téquila. Après de nombreuses expériences (après tout, nous avons ici affaire à une scientifique), la première bouteille de Criollo Calle 23 a pu être embouteillée. Pour la réaliser, de petits agaves bleus, mais tout à fait mûrs, provenant des hautes terres de Jalisco, ont été utilisés, qui poussent pendant huit à neuf ans dans le sol riche en minéraux sous le soleil chaud. Ces agaves particuliers sont appelés "Criollo", tout comme les descendants mexicains des immigrants européens. La téquila Criollo est distillée deux fois dans des alambics en cuivre, mélangée avec de l'eau de source, puis est soit directement versée en bouteille, soit mûrie dans des fûts de bourbon du Kentucky, selon un procédé Añejo ou Reposado.