

DRINKS.

Tequila 1800 Añejo Reserva 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | TTQA0700 |
| Alcool | 38% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Tequila, Jalisco |
| Embouteilleur | Hidalgo 2405, Ávila Camacho (Fomerrey 98), Monterrey, N.L. |
| Marque | Tequila 1800 |
| Type | Tequila 100% Agave |
| L'âge | Au moins 14 mois |
| L'usage | pur ou pour des cocktails exclusifs |
| Dégustation | Goût épicé avec des notes de chêne grillé, de vanille et de caramel. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | Mûrit en fûts de chêne français |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011. |



Description

Cette tequila doit son nom à l'année 1800, durant laquelle la première tequila affinée a été produite. Aujourd'hui encore, la distillerie Jose Cuervo produit de l'eau-de-vie d'agave selon la recette d'origine, en utilisant uniquement le cœur de l'agave bleu, qui cuit dans des fours en briques. L'agave a entre 8 et 12

ans au moment de la récolte. L'édition Añejo a mûri pendant au moins 14 mois dans des fûts français, lui donnant une teinte ambrée. Les arômes épicés et sucrés de chêne grillé, de vanille et de caramel sont également dus au stockage.