

# DRINKS.

## Volcán de Mi Tierra Tequila Cristalino 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	599100
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Volcán de mi Tierra, Prolongación Medina Ascencio 567 Col. Huaxtla, El Arenal, Jalisco, Mexique
Marke	Volcán de mi Tierra
Typ	Tequila Anejo
Alter	>1 Jahr
Anwendung	pur oder on the rocks
Degustationsnotiz	am Gaumen zeigen sich Noten von Tabak, Kräutern, grünem Gras, weissem Pfeffer, Karamell, Vanille und gekochter Agave.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	ein Jahr lang in ex- Whiskyfässern von Glenmorangie gereift und mit Extra Añejo Tequila (dreijährige Reifung in ex- Cognacfässern von Hennessy) vermählt; durch Aktivkohle gefiltert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

2017 ging der Luxusgüterkonzern Moët Hennessy eine Allianz mit der mexikanischen Familie Gallardo ein, um eine neue Tequila-Marke ins Leben zu rufen: Volcán de mi Tierra. Man nimmt damit Bezug auf einen erloschenen Vulkan von 2'930 m Höhe, der den Namen Tequila trägt und einst wegen seiner Obsidian-Vorkommen als heilig galt. Der Vulkan spendete der Region in Jalisco den fruchtbaren Boden, auf dem heute die Agaven des gleichnamigen Nationalgetränks Tequila angebaut werden. Bei dem letzten gewaltigen Ausbruch vor 200'000 Jahren reicherte die Asche den Boden rund um Jalisco mit basaltischen Mineralien und Eisen an. Davon profitieren die Agave-Bauern bis heute. Die Tequila-Meister warten acht Jahre lang, bis die Pflanzen ihren optimalen Erntezeitpunkt erreicht haben. Für den Volcán de mi Tierra Tequila beziehen sie Blaue Weber Agaven aus den Tal- und Höhenlagen, die dann unterschiedlich weiterverarbeitet und in verschiedenen Behältnissen entweder mit eigenen Hefen, mit Champagnerhefen oder mit Rumhefen fermentiert werden. Tomas Perez überblickt die Produktion und ist dafür verantwortlich, die Destillate aus der Edelstahl- und der Kupferbrennblase im richtigen Verhältnis zu mischen.

Der Cristalino Tequila ist insofern aussergewöhnlich, da er trotz der einjährigen Fassreife und der Zugabe von dreijährigem Extra Añejo Tequila fast farblos ist. Für die luxuriöse Abfüllung, die vorzugsweise pur zu verkosten ist, wählte man eine Aktivkohlefilterung, bei der Farbstoffe sowie vordergründige Holznoten entfernt werden. Dadurch entsteht ein Tequila mit facettenreichen, tiefgründigen Aromen, die nicht von den Holzfassnoten überdeckt werden.