DRINKS.

Tequila Clase Azul Reposado 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701276
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Casa Tradición, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexico
Marke	Clase Azul
Typ	Tequila Reposado
Alter	8 Monate
Anwendung	vorzugsweise pur, gerne auch in Premium-Cocktails (z.B. Margarita)
Degustationsnotiz	schmeckt nach gekochter Agave, Holz, Früchten, Vanille und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	zweifach destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Premium-Tequilas, die man weder als Shot noch als Cocktail-Zutat "herunterkippt", sondern wie einen alten Scotch in Ruhe verkostet, sind auf dem Vormarsch. Davon kann Arturo Lomeli ein Lied singen. Er begann 1997, seinen eher billig hergestellten Tequila in einer stereotypischen Flasche mit Sombrero und Schnauzbart zu vermarkten. Bald schon sah er sich wieder die Schulbank drücken - das Thema war "Luxusmarketing". 2007 kam der Clase Azul Ultra für 1.200 US$ auf den Markt und fand grossen Anklang. Seitdem hat man sich auf das gehobene Marktsegment spezialisiert. Der Tequila wird zunächst einmal auf die übliche Art hergestellt: Die Herzen der Blauen Weber-Agave kochen 72 Stunden lang in Backsteinöfen, der ausgespresste Saft wird dann fermentiert und anschliessend zweifach destilliert. Die Reifung findet in dem Ort Jesús Maria statt, wo es nachts bis zu 5°C kalt werden kann. Besonders wird der Tequila auch durch die handwerklich hergestellten Flaschen aus Santa Maria Canchesdá. Diese sorgfältig bemalten Keramikflaschen, die an übergrosse Pfeffermühlen erinnern, sind echte Hingucker. Der Tequila Clase Azul Reposado lagerte acht Monate lang in sorgfältig ausgewählten Eichenfässern und erinnert geschmacklich an gekochte Agave, Holz, Früchte, Vanille und Karamell.