

DRINKS.

Casamigos Tequila Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701422
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Casamigos Spirits Company, LLC, Manhasset, New York, USA
Marke	Casamigos
Typ	Tequila Anejo
Alter	14 Monate
Anwendung	pur, auf Eis
Degustationsnotiz	klarer und doch facettenreicher Geschmack mit Karamell, Vanille, süsser Agave sowie einem Hauch von Eichenholz und Würze.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	durch die langsame Röstung und Fermentation von blauen Weber-Agaven hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Ein Autogramm von George Clooney gefällig? Die Suche könnte schon hier beendet sein: Jede Casamigos-Flasche ist mit der Unterschrift des beliebten Schauspielers sowie der seines Freundes Rande Gerber (Cindy Crawford's Ehemann) ausgestattet. Dabei ist Clooney nicht etwa der millionenschwere Markenbotschafter für Casamigos, sondern der Co-Gründer. 2013 fing alles, wie so immer, mit einer wahrhaftigen "Schnapsidee" an. Mit dem Anspruch, einen Tequila zu finden, der im Abgang nicht brennt und auch keine Katerstimmung verbreitet, testeten Clooney und Gerber auf ihren neu erworbenen Grundstücken in der Ortschaft Casamigos Hunderte von Tequilas in Mexiko. Ein neues Rezept brauchten sie nicht, sondern nur den richtigen Destillateur, der bereits den passenden Spiritus erzeugt. Schnell war die Marke registriert und die Exporte begannen. In punkto Marketing verstanden es die beiden bestens, ihre Nachricht rüberzubringen: Da gibt es Clooney auf dem Motorrad in der mexikanischen Wildnis, Clooney umgeben von lachenden, Hut tragenden Farmern auf einem Agavenfeld und Clooney bei einer feucht-fröhlichen Feier. Zudem hagelte es Auszeichnungen. Der Erfolg war so gross, dass Diageo Casamigos 2017 für eine Milliarde Dollar kaufte.

Jeder Casamigos Tequila wird 72 Stunden lang in Backsteinöfen geröstet und unter Zusatz eines speziellen Hefestamms 80 Stunden lang fermentiert, bevor die eigentliche Destillation beginnt.

Die Añejo-Edition reift dann für 14 Monate, um die dunklere Farbe und das facettenreiche Aroma mit Karamell-, Vanille- und Eichenholztönen anzunehmen.