

DRINKS.

Tequila Calle 23 Blanco 5cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703048
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Zapotlanejo, Jalisco
Abfüller	Calle 23, Los Altos de Jalisco, Central Mexico
Marke	Calle 23
Typ	Tequila Blanco
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. als Basis für die klassische "Margarita"
Degustationsnotiz	In der Nase mit Agave, Zitrus und Kräutern. Am Gaumen zeigen sich Anklänge von Granny Smith-Äpfeln und Birnen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	in Kupfer-Brennblasen doppelt destilliert
Ehrungen	New York International Spirits Competition 2014: Bronze San Francisco World Spirits Competition 2009: Bronze
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Idee für die "Calle 23"-Tequilas hatte die französische Biochemikerin Sophie Decobecq, die sich schon in jungen Jahren mit der Spirituose und der Umgebung, in der sie hergestellt wird, auseinandersetzte. Schliesslich wanderte sie nach Mexiko aus, um ihren Traum von einer eigenen Tequila-Marke zu verwirklichen. Im Hochland von Jalisco wird der Calle 23-Tequila aus den Herzstücken bis zu zehn Jahre alter Agavenpflanzen hergestellt. Für die Ernte sind die sogenannten "Jimadores" verantwortlich, welche diesen Beruf meist schon seit vielen Generationen ausüben. Bei der Blanco-Edition handelt es sich um einen ungelagerten (daher weissen) Tequila mit dem typischen Agavengeschmack, der von Apfel- und Birnennoten ergänzt wird.