DRINKS.

Tequila Cimarron Reposado 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703441
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Tequileña S.A. de C.V., Calle Venezuela 425, Col Americana, Americana, 44160 Guadalajara, Jal., Mexiko
Marke	Cimarron
Typ	Tequila Reposado
Alter	3-6 Monate
Anwendung	pur als Shot oder für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	trocken, klar und würzig mit roher Agave, Zimt, Backgewürzen, Eichenholz und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	100% Agave; Mischung aus Column Still- und Pot Still-Erzeugnissen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Enrique Fonseca und sein Team von der Tequila-Fabrik Tequileña können pro Tag 15'000 Liter an reinem, 100%-igem Agavenschnaps destillieren. Sieben verschiedene Marken finden hier ihren Ursprung, darunter auch der trockene Tequila Cimarron. Die Blaue Weber-Agaven wurden in diesem Fall aus der Nähe von "Atotonilco El Alto" in einer Höhe von über 1'600 Metern bezogen und dann in die drei Fahrtstunden entfernte Stadt Tequila nordwestlich von Guadalajara transportiert. Nachdem man die Agave-Herzen 24 Stunden lang gekocht, ihren Saft ausgepresst und diesen in grossen Tanks fermentiert hat, wird die Maische sowohl in Column Stills als auch in Pot Stills in Alkohol umgewandelt. Das Mischungsverhältnis beträgt dabei 80% Column Still zu 20% Pot Still.
Die gereifte Ausführung "Cimarron Reposado" darf vor der Abfüllung noch ein paar Monate lang in amerikanischen Weisseichenfässern ruhen, wobei die Spirituose bestimmte Farb- und Aromenstoffe aufnimmt. Der leicht bräunliche Tequila hat einen klaren, würzigen Geschmack, der an Zimt, Eichenholz, Vanille und rohe Agave erinnert.