

DRINKS.

Gran Corralejo Tequila Añejo 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800366
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Penjamo, Guadalajara
Abfüller	Tequilera Corralejo SA de CV
Marke	Corralejo
Typ	Tequila Anejo
Alter	2 ans d'âge
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	An der Nase erdig. Mit einer Kombination aus Schokolade, Nuss, Vanille und Holz am Gaumen. Langer, süsser Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Reift für zwei Jahre in Fässern aus Amerikanischer Eiche
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Pedro Sanchez gründete im Jahre 1775 die Hacienda Corralejo, welche eine der ältesten Tequila-Brennereien des Landes ist. In der Region Penjamo in der Nähe Guadalajaras gelegen, werden hier hochwertige Tequilas nach jahrhundertealter Tradition hergestellt. Die Maguey-Agave, welches die typische Tequila-Agave ist und auch Blaue Agave genannt wird, wächst hier im Mexikanischen Zentralplateau für ungefähr acht Jahre lang heran, bevor sie von den Tequileros geerntet und verarbeitet wird. Nach dem Kochen der Herzen, dem Entfasern und einem Gärungsprozess wird der daraus entstehende Saft zweifach destilliert. Für den extra lang gereiften Gran Añejo-Tequila steht danach eine Reifungsperiode in Fässern an. Die Brennmeister der Hacienda Corralejo haben sich beim Gran Añejo entschieden, neue Amerikanische Eiche zu verwenden, die ihre Noten an den Tequila abgibt. Der Gran Añejo reift hier für mindestens 24 Monate heran. Ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen wird er danach abgefüllt.