DRINKS.

Tequila Calle 23 Criollo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800820
Alkoholgehalt	49.3%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Guadalajara
Abfüller	Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico
Marke	Calle 23
Typ	Tequila
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	Mit viel Agave und etwas Zitrus in der Nase. Am Gaumen setzt sich die Agave fort und vermählt sich mit Äpfeln und Birnen, die bis zum Abgang vorhalten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus besonders kleinen, halbwilden Agaven gebrannt.
Ehrungen	San Francisco World Spirit Competition 2009 Bronze New York International Spirit Competition 2014 Bronze
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Criollo-Tequila der Marke Calle 23 kam erst vor ganz kurzer Zeit auf den Markt. Die Französin Sophie Decobecq, eine Biochemikerin, zog um die Jahrtausendwende herum nach Mexico und entdeckte dort ihre Liebe für Tequila. Bald schon sollte ein Batch eines eigenen Agavenschnapses destilliert werden und nach vielen Experimenten (immerhin haben wir es hier mit einer Wissenschaftlerin vom Fach zu tun) konnte die erste Flasche vom Criollo Calle 23 abgefüllt werden. Für diesen werden besonders kleine, aber trotzdem vollreife, blaue Agaven aus dem Hochland Jaliscos verwendet, die für acht bis neun Jahre im mineralienreichen Boden unter der heissen Sonne wachsen. „Criollo“ werden diese speziellen Agaven genannt – gleichzeitig bezeichnet man aber auch die mexikanischen Nachkommen der europäischen Einwanderer als Criollos. Der Criollo Tequila wird zweifach in Kupferbrennblasen destilliert, mit Quellwasser verschnitten und kommt dann entweder als Blanco direkt in die Flasche oder reift in Bourbon-Fässern aus Kentucky zum Añejo oder Reposado heran.