

DRINKS.

123 Tres Añejo Organic Tequila 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802275
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	123 Organic Tequila, Amatitan, Jalisco, Mexique
Marke	123
Typ	Tequila Anejo
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase ölige Holznoten mit weichen Tanninen. Am Gaumen intensive Karamell- und Schokoladennoten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	von Hand gebrannt in Bio-Qualität, 18 Monate in Eichenfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der 123 Tequila entsteht mitten im Heimatland oder sogar vielmehr der Heimatgend von Tequila. Tequila stammt bekanntlich aus Mexiko, doch ist es das Bundesland Jalisco, in dem die meisten Tequila-

Brennereien ansässig sind. David Ravandi wollte allerdings mehr als nur einen weiteren Tequila in Jalisco brennen. Die blauen Agaven stammen von bio-zertifizierten Feldern und werden von den besten Brennmeistern von Hand destilliert. Die Tequilas von 123 werden sogar in mundgeblasenen Recycling-Glasflaschen abgefüllt, dessen Papieretiketten mit Sojakleber befestigt werden und die mexikanische Destillen-Kultur darstellen.

Die Basis für den Añejo Tequila bildet der Blanco. Es gedeihen die blauen Agaven zunächst zehn Jahre, bevor sie von Hand geerntet und ihre Herzen langsam in Steinöfen gegart werden. Nach natürlicher Fermentation wird er in Small Batches destilliert und achtzehn Monate in Eichenfässern gelagert.