

DRINKS.

Código 1530 Rosa Tequila 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802400
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	CÓDIGO 1530 - CÓDIGO US LLC - CÓDIGO IMPORTS, MIAMI FL, ÉTATS-UNIS
Marke	Codigo 1530
Typ	Tequila Rosa
Alter	1 Monat
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	Am Gaumen süsse Agavenaromen mit Anklängen von Cabernet im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	einen Monat in Weisseichenfässern aus dem Napa Valley gelagert, die zum Ausbau von Cabernet verwendet wurden
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Welchen Tequila trinkt man eigentlich in Mexiko, wenn man sich wirklich mit Tequila auskennt? Nun, mit einem guten Tequila ist es wie mit einem guten Whisky oder Rum. Die besten Destillate stammen in der Regel aus kleinen Familien, die schon seit Jahrhunderten ihre eigene Spirituose brennen und sorgfältig die Rezeptur für optimale Aromen im Lauf der Zeit angepasst haben. Dies ist auch der Fall bei Codigo. Codigo Tequila entstand im Jahr 1530 in einer Familie in Los Bajos. Bisher hatte sie kein Interesse, aus ihrem Tequila einen Gewinn zu erzielen, sie brannten ihren Tequila einfach zum Spass an der Freude. Die Brennmeister von Codigo schätzen sich sehr glücklich, auf diese Familie gestossen zu sein und mit ihr zusammenzuarbeiten. Die verwendete Agave reift zunächst einige Jahre heran, bis sie den geeigneten Zuckergehalt aufweist. Anschliessend wird sie von Hand geerntet. Verwendet wird von den Agaven das Fruchtfleisch und der Saft, die in Edelstahllöfen gekocht und letztlich mit einer regionalen Hefe fermentiert werden. Gebrannt wird der Tequila in handgemachten Destillen gleich zweimal, aber nur in kleinen Mengen. Für den gesamten Vorgang wird ausschliesslich Wasser aus Amatita verwendet, das durch Vulkangestein gefiltert wurde und für seine Weichheit bekannt ist. Der Rosa von Codigo 1530 entsteht aus dem Codigo 1530 Blanco, indem er einen Monat in Weisseichenfässern aus dem Napa Valley gelagert wird, in denen vorher Cabernet ausgebaut wurde. Die seichte Reifung verleiht den Agavenaromen eine höhere Intensität, ohne seine floralen Noten zu beeinflussen.