

DRINKS.

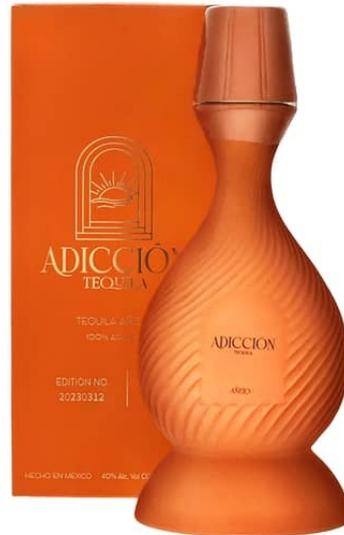
Adicción Añejo Tequila 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 803626 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Mexiko |
| Region | Jalisco |
| Abfüller | Addicción Tequila, Jalisco, Mexiko |
| Marke | addicción |
| Typ | Tequila Añejo |
| Anwendung | pur oder in Mischgetränken und Cocktails |
| Degustationsnotiz | In der Nase karamellige Vanillenoten und deutlichen Aromen gekochter Agave sowie Anklängen von Zitronen und Eichenholz. Am Gaumen kommen die Aromen gekochter Agave mit Vanille sowie Karamell und leichtem Eichenholz stärker in Kombination mit buttrigen Anklängen zum Vorschein. |
| Verkehrsbezeichnung | Spirituose |
| Details | 100 % blaue Weberagave |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Mexiko ist weltweit bekannt für seine 'Heimat-Spirituosen' Tequila und Mezcal. Im Grunde ist dies kein Wunder, da in Mexiko die perfekten Anbaubedingungen für Agaven herrschen. Die Bezeichnung 'Tequila' rührt vom gleichnamigen Vulkan, in dessen Nähe blaue Weberagaven auf seinem besonders fruchtbaren Boden so weit das Auge reicht gedeihen. Folglich wird die blaue Weberagave auch das blaue Gold Mexikos genannt, aus ihr lassen sich immerhin die besten Tequilas zaubern, nachdem sie mit etwa sieben Jahren zur vollen Reife herangewachsen ist.

Der Addiccion Tequila wird von einem Familienunternehmen hergestellt, die sich mit Leib und Seele widmet. Sichtbar ist dies beispielsweise unter anderem an den besonderen Flaschen, in denen Tequila abgefüllt wird. Die Form der von Hand hergestellten sowie bemalten Keramikflaschen ist rundlich geschwungen wie die Ozeanwellen des Pazifiks, die man von den Agavenplantagen aus sehen kann. Je nach Variante des Tequilas - oder Mezcal - ist lediglich die Farbe der Flasche anders gehalten.

Für den Añejo Tequila werden die Agaven sechs Tage lang gekocht, bevor sie fermentiert und zweifach destilliert werden. Zur Entwicklung seiner karamelligen Vanillearomen mit leichten Eichenanklängen darf er 20 Monate ruhen und wird in eine orangefarbene Keramikflasche abgefüllt.