DRINKS.

Cenote Reposado Tequila 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	910146
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Stoli Group
Marke	Cenote
Typ	Tequila Reposado
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Noten von Vanille, Holz, Gewürzen und grünem Gemüse
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus blauer Weber Agave, für 3 Monaten in Eichenholz-Fässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Cenoten sind Kalksteinlöcher in der Erde, welche durch das Einstürzen einer Höhlendecke entstehen und mit Süsswasser gefüllt sind. Sie sind ein wichtiger Bestandteil des Unterwassersystems der mexikanischen Halbinsel Yucatan. Bereits die Mayas erkannten die Wichtigkeit, der von ihnen genannten

„heiligen Quellen“ und glaubten, sie seien Eingänge in die Unterwelt. Am Fusse des Vulkans Colima wird der Cenote Tequila in Anlehnung an das Phänomen hergestellt. Dazu verwendet man 100% blaue Weber Agave, welche für mindestens 6 -7 Jahre heranwächst. Das Wasser stammt aus einem artesischen Brunnen auf dem Grundstück der Destillerie und durchläuft zuerst durch ein komplexes System aus Umkehrosmose und Karbon Filterung damit es vollständig rein wird. Der Master Destillateur Arturo Fuentes verbrachte die letzten 10 Jahre in Frankreich um sich auf das Handwerk der Cognac Herstellung zu spezialisieren, bevor er in seine Heimat Mexiko zurückkehrte. Heute stellt er in Jalisco den Premium Tequila in einer Kombination aus Kupfer und Stainless Steel Pot Stills her. Danach reift der Cenote Reposado für rund drei Monaten in amerikanischen Eichenfässern.