DRINKS.

Ancho Reyes Chile Liqueur 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	LACR0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Mexiko City
Abfüller	Licorera Ancho Reyes y CIA, Paseo de los Tamarindos 90 Torre 2 Piso 5C, Bosques de las Lomas, 05120 Ciudad de México, Mexiko
Marke	Ancho Reyes
Typ	Likör
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art (z.B. Daiquiri, Old Fashioned, Spicy Mexican Mule)
Degustationsnotiz	In der Nase mit Aromen von gerösteten Ancho Chilis, würzigem Pfeffer, Zimt und süssem Honig. Am Gaumen süsslich mit Honig und dunkler Schokolade. Dazu würzig mit einer leichten Schärfe.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	hergestellt aus Ancho Chile (sonnengetrocknete Poblano-Paprika), die für ein halbes Jahr lang in Zuckerrohrbrand mazeriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach

Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Ancho Reyes Chile Liqueur wird aus Poblanos hergestellt, einer Zuchtform der Paprika-Art Capsicum annuum, die vor allem in Mexiko angebaut wird. Zwischen August und Oktober wird sie als grüne Chili von Hand gelesen und anschliessend in die Sonne zum Trocknen gelegt, wodurch sie sich rot verfärbt. "Ancho" steht in diesem Fall für den erzielten Reifegrad der Poblanos. Diese werden, damit sie ihre Aromastoffe abgeben, in einem neutralen Zuckerrohrspiritus aus Veracruz ein halbes Jahr lang mazeriert.