DRINKS.

Tequila Calle 23 Reposado 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TCLR0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Zapotlanejo, Jalisco
Abfüller	Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico
Marke	Calle 23
Typ	Tequila Reposado
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails, zB. als Basis für die klassische "Margarita"
Degustationsnotiz	In der Nase mit Agaven, nussigen Tönen und dezenter Vanillenote. Am Gaumen zeigt sich ebenfalls Agave, gepaart mit holzig-nussigen Noten. Hat einen würzigen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	In Kupfer-Brennblasen doppelt destilliert und Fasslagerung in ehemaligen Bourbonfässern
Ehrungen	San Francisco Spirits Competition 2009 Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Idee für die "Calle 23"-Tequilas hatte die französische Biochemikerin Sophie Decobecq, die schon sich schon in jungen Jahren in die Spirituose und die Umgebung, in der sie hergestellt wird, verliebte. Schliesslich wanderte sie nach Mexiko aus, um ihrem Traum von eigenen Tequilas zu verwirklichen. Bald schon sollte ein Batch eines eigenen Agavenschnapses destilliert werden und nach vielen Experimenten (immerhin haben wir es hier mit einer Wissenschaftlerin vom Fach zu tun) konnte die erste Flasche vom Calle 23 abgefüllt werden. Im östlichen Hochland von Jalisco, in Zapotlanejo, wird "Calle 23"-Tequila aus bis zu zehn Jahre gereiften Agaven hergestellt. Nach einer doppelten Destillation wird der "Reposado" während acht Monaten in ehemaligen Bourbonfässern aus amerikanischem Weisseichenholz gelagert.