

DRINKS.

Tequila Herradura Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	THDA0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Arandas, Jalisco
Abfüller	Casa Herradura, Camino a la Barranca del Tecuane No 10, Amatitán, Jalisco, Mexico, C.P. 45380
Marke	Herradura
Typ	Tequila Anejo
Alter	24 Monate
Anwendung	pur oder für exklusive Cocktails, z.B. als Basis für den klassischen "Margarita" Cocktail
Degustationsnotiz	Würziger Geschmack mit Noten von Vanille, Kaffee, Birne und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus 100% Blauer Weber Agave
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Genaue Altersangaben gibt es bei Tequila nicht. Stattdessen muss sich der Konsument mit den Bezeichnungen "Blanco" (= ungealtert), "Reposado" (mind. zwei Monate lang gereift), "Añejo" (mind. ein Jahr lang gereift) und "Extra-Añejo" (mind. drei Jahre lang gereift) zufrieden geben. Dreissig Meilen ausserhalb von Guadalajara in der Stadt Amatitan liegt die Hacienda Herradura. Im Jahre 1974 wurde hier die Kategorie "Reposado" quasi erfunden, denn zuvor hatte niemand seinen Tequila so lange ruhen lassen. Die Firma existiert allerdings schon seit 1870. In der Hacienda kocht man die Agavenherzen in Steinöfen und destilliert den fermentierten Sirup in alten kupfernen Brennkesseln, bevor der Tequila 24 Monate lang in Eichenholzfässern lagert.