DRINKS.

Aman Tequila Reposado 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800060
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Nayarit
Embouteilleur	Anker Amsterdam Spirits, Slego 2, 1046 BM Amsterdam, Pays-Bas
Marque	Aman
Type	Tequila Reposado
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes fruités explosifs de pommes et de cerises avec des notes d'agave cuite et des notes de vanille et de chocolat.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	vieilli plusieurs mois en fûts de chêne
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Dès l'âge de neuf ans, le jeune Gerardo Madrigal est tombé amoureux du paysage de Nayarit. C'est également à ce moment-là qu'il a commencé à avoir une passion particulière pour les agaves. Ayant grandi dans des conditions plutôt modestes à Los Angeles, ses parents ont fait des économies

supplémentaires pour qu'il puisse un jour voyager au Mexique avec ses frères. Plus tard, il a étudié les mathématiques à l'est de Los Angeles et a même réussi à obtenir une chaire de professeur. Grâce à son salaire, il a toujours eu la possibilité de mettre quelque chose de côté et de vivre un jour sa passion pour les agaves. L'acronyme 'Aman' est composé de différents points clés pour l'évaluation de ses anciens étudiants. Il a toujours préféré ceux qui n'étaient absolument pas prêts pour l'université, qui n'étaient pas conventionnels ou qui étaient issus d'un milieu défavorisé. Ils avaient tous quelque chose en commun : l'espoir, la persévérance, la ténacité et la détermination. Ce sont toutes des valeurs qui se reflètent dans la philosophie de la distillerie d'agave Aman. Pour la production de ses tequilas, elle n'utilise que des méthodes traditionnelles qui ont fait leurs preuves depuis longtemps et qui constituent en fin de compte les arômes classiques de la tequila.
Pour développer ses arômes fruités de pommes et de pêches, la tequila Aman Reposdo a été élevée pendant plusieurs mois dans des fûts de chêne après avoir été distillée avec de l'eau de source fraîche dans des alambics en cuivre.