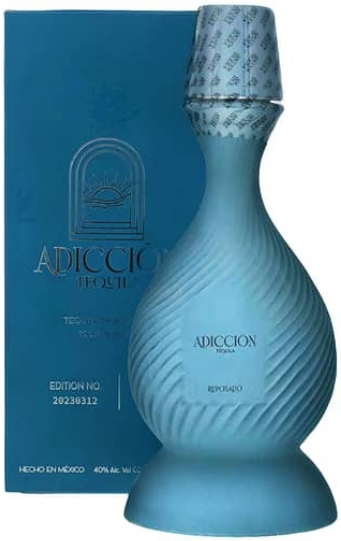
DRINKS.

Adiccion Reposado Tequila 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803625
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Embouteilleur	Addiccion Tequila, Jalisco, Mexiko
Marque	addiccion
Type	Tequila Reposado
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées et des cocktails
Dégustation	Le nez présente des notes de vanille caramélisée et des arômes évidents d'agave cuite ainsi que des notes de miel de dattes et de bois de chêne. En bouche, les arômes d'agave cuite, de vanille et de bois de chêne sont plus prononcés. La finale est douce et moelleuse.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	100 % agave bleu de Weber
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le Mexique est connu dans le monde entier pour ses 'spiritueux d'origine', la tequila et le mezcal. Ce

n'est pas étonnant, car le Mexique offre des conditions de culture parfaites pour les agaves. L'appellation 'tequila' provient du volcan du même nom, à proximité duquel les agaves bleues du tisserand poussent à perte de vue sur son sol particulièrement fertile. C'est pourquoi la gavotte bleue est également appelée l'or bleu du Mexique, et c'est à partir d'elle que l'on peut créer les meilleures tequilas, après qu'elle a atteint sa pleine maturité à l'âge de sept ans environ.
L'Addiccion Tequila est produite par une entreprise familiale qui se consacre corps et âme à cette tâche. Cela se voit notamment aux bouteilles spéciales dans lesquelles la tequila est mise en bouteille. La forme des bouteilles en céramique, fabriquées et peintes à la main, est arrondie comme les vagues de l'océan Pacifique, que l'on peut voir depuis les plantations d'agaves. Selon la variante de tequila - ou de mezcal - seule la couleur de la bouteille est différente.
Pour la tequila Reposado, les agaves sont cuits pendant trois jours avant d'être fermentés et distillés deux fois. Pour développer ses arômes de miel et ses notes de chêne, elle peut reposer 10 mois et est la seule à être embouteillée dans une bouteille en céramique bleue.