

DRINKS.

Adicción Añejo Tequila 150cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803627
Alcool	40%
Contenu	150cl
Pays	Mexique
Embouteilleur	Addicción Tequila, Jalisco, Mexiko
Marque	addicción
Type	Tequila Añejo
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées et des cocktails
Dégustation	Le nez présente des notes de vanille caramélisée et des arômes prononcés d'agave cuite, de citron et de bois de chêne. En bouche, les arômes d'agave cuite, de vanille, de caramel et de chêne léger sont plus prononcés et associés à des notes beurrées.
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 Añejo, les agaves sont cuits pendant six jours avant d'être fermentés et distillés deux fois. Pour développer ses arômes de vanille caramélisée avec de légères notes de chêne, elle peut reposer pendant 20 mois et est embouteillée dans une bouteille en céramique de couleur orange.