DRINKS.

Tequila Calle 23 Añejo 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TCLA0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Zapotlanejo, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Calle 23 Imex International S de RL de CV Mexico
Marque	Calle 23
Type	Tequila Anejo
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. comme base pour le "Margarita" classique
Dégustation	Nez: avec de la vanille et du café, en plus d'une légère note fumée. Bouche: arômes d'agave, de vanille et de café, ainsi que du chocolat et du tabac. Il est aussi légèrement fumé, avec des noisettes et un peu de poivre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	doublement distillée dans des alambics en cuivre, mûrie dans d’anciens fûts de bourbon
Honneurs	San Francisco Spirits Competition 2009: Double-Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

C’est la biochimiste française Sophie Decobecq, qui a eu l’idée de la tequila "Calle 23", elle qui très jeune connaissait déjà l'esprit et l'environnement dans lequel le spiritueux était produit. Finalement, elle a émigré au Mexique, afin de réaliser son rêve de posséder sa propre usine de tequila. Dans les hauts plateaux orientaux de Jalisco, à Zapotlanejo, la tequila "Calle 23" est fabriquée à partir d'agaves qui ont mûri jusqu'à dix ans. Après une double distillation, la version "Anejo" est stockée pendant 16 mois dans d'anciens fûts de bourbon, ce qui lui permet de développer des notes de fûts intenses.