DRINKS.

Tequila Calle 23 Reposado 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TCLR0700
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 100% Agave
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. comme base pour le classique "Margarita"
Dégustation	Nez: des notes d'agave, de noisette et une subtile note vanillée. Bouche: avec aussi de l’agave, associé à des notes boisées et de noisettes. Finale: épicée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Double distillation dans des alambics en cuivre et vieillissement dans d'anciens fûts de bourbon.
Honneurs	San Francisco Spirits Competition 2009: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'idée de la tequila "Calle 23" vient de la biochimiste française Sophie Decobecq, qui est tombée amoureuse du spiritueux dès son plus jeune âge et de l'environnement dans lequel il est produit. Finalement, elle a émigré au Mexique pour réaliser son rêve de produire des tequilas. Après de nombreuses expériences (après tout, nous avons affaire ici à une scientifique), la première bouteille de Calle 23 a été proposée sur la marché. Dans les hauts plateaux 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, le "Reposado" est stocké pendant huit mois dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc américain.