DRINKS.

Tequila Herradura Añejo 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	THDA0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Arandas, Jalisco
Embouteilleur	Casa Herradura, Camino a la Barranca del Tecuane No 10, Amatitán, Jalisco, Mexico, C.P. 45380
Marque	Herradura
Type	Tequila Anejo
L'âge	24 mois
L'usage	pure ou pour des cocktails exclusifs, par ex. comme base pour le cocktail classique "Margarita"
Dégustation	Goût épicé avec des notes de vanille, de café, de poire et de caramel.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriquée à partir de 100% d'agave bleue Weber
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Il n'existe pas d'âge précis pour la tequila. Le consommateur doit se contenter des mentions "Blanco" (= non vieillie), "Reposado" (vieillie pendant au moins deux mois), "Añejo" (vieillie pendant au moins un an) et "Extra-Anejo" (vieillie pendant au moins trois ans). L'Hacienda Herradura se trouve à trente miles de Guadalajara, dans la ville d'Amatitan. En 1974, la catégorie "Reposado" y a été quasiment inventée, car personne n'avait laissé reposer sa tequila aussi longtemps auparavant. L'entreprise existe pourtant depuis 1870. Dans l'Hacienda, les cœurs d'agave sont cuits dans des fours en pierre et le sirop fermenté est distillé dans de vieux alambics en cuivre avant que la tequila ne soit stockée pendant 24 mois dans des fûts de chêne.