



Calle 23 Reposado

Tequila / Mezcal

Schöne Balance aus Holzkanklängen und dem Herzen der blauen Agave.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 48,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 33,95

Artikel: Calle 23 Reposado

Land: Mexiko

Region: Jalisco, Zapotlanejo

Alter: Acht Monate in Ex-Bourbon-Fässern gereift.

Alkohol: 40%

Charakteristik: Centario-Tequila (aus 100% blauer Agave). 2-fach destilliert in traditionellen Pot Stills.

Farbe: Hell bernsteinfarben

Geschmack: Typischer Geschmack gekochter Agave. Durch die Fasslagerung entstehen holzige- sowie auch Zuckernoten, Nussaromen und zarte, höchst dezente Vanille.

Serviervorschläge: Hervorragend zum Mixen. Wunderbares Zusammenspiel mit Süße als auch mit Säure, ohne dass sein Charakter verloren geht.

Das Anbauggebiet für die besonders fruchtigen und süßen Agaven für den Calle 23 liegt in Zapotlanejo, im östlichen Hochland von Jalisco. Dort wachsen die Agaven zwischen 7 und 10 Jahren.

Kreiert wurde dieser Tequila von Sophie Decobecq, eine der wenigen weiblichen Tequileras in Mexiko in einer sonst traditionell männlich geprägten Gesellschaft. Sophie, eine studierte Biochemikerin, hat sich schon in jungen Jahren in Tequila und die Umgebung, in der er hergestellt wird, verliebt. Ihre Leidenschaft gehört seitdem dem Agavenbrand. Vor mehr als 10 Jahren ist sie schließlich dann auch nach Mexiko ausgewandert, um ihre Leidenschaft weiter zu nutzen.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Imex International S de RL de CV

Anschrift: General Coronado # 473 Guadalajara, Jalisco C.P. 44600 Mexico

Inverkehrbringer: Sierra Madre Trend Food GmbH

Anschrift: Rohrstrasse 26, D-58093 Hagen

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.03.2024