



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

TEQUILA 1800 ANEJO TEQUILA 1800



Mexiko / Jalisco



70cl, 40% Vol.



9601140

Benannt ist dieser Tequila nach dem Jahr 1800, in welchem der erste gelagerte Tequila hergestellt wurde. Noch heute produziert man bei der Jose Cuervo Destillerie Agavenschnäpse nach der ursprünglichen Rezeptur, und verwendet dabei ausschliesslich die in Backsteinöfen gegarten Herzen der blauen Agave. Diese ist zum Zeitpunkt der Ernte zwischen acht und 12 Jahren alt. Die Añejo-Edition reifte mindestens 14 Monate lang in französischen Fässern, wodurch er eine bernsteinfarbene Tönung annimmt. Auch die würzigen, süssen Aromen von getoasteter Eiche, Vanille und Butterscotch sind auf die Lagerung zurückzuführen.

Degustationsnotizen

pur oder für exklusive Cocktails

Vinifikation

in französischen Eichenfässern gereift, mind. 14 Monate

Charakter

würziger Geschmack mit Anklängen von getoasteter Eiche, Vanille und Butterscotch