



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



TEQUILA HERRADURA BLANCO PLATA CASA HERRADURA



Mexiko / Jalisco



70cl, 40% Vol.



9601170

Dreissig Meilen ausserhalb von Guadalajara, in der Stadt Amatitan, liegt die Hacienda La Herradura, welche 1870 gegründet wurde. Felix Lopez registrierte diese damals als Tequila-produzierende Hacienda. Für ihre Tequilas benutzt Herradura 100% Blaue Weber-Agave, die heute nicht mehr auf den firmeneigenen Feldern angebaut, sondern von Vertragsbauern für La Herradura ausserhalb der Hacienda kultiviert wird. Diese wird in Steinöfen gekocht und dann in alten, kupfernen Brennkesseln destilliert. Auch bei den Hefen für die Agavenfermentation hält sich Herradura noch an die traditionelle Vorgehensweise und verwendet ausschliesslich wilde Hefen, die auf natürlichem Weg in die Maische gelangen. Vier bis sieben Tage nach dem Brennen wird das Destillat in ehemalige Bourbonfässer aus Eichenholz umgefüllt und für 45 Tage gelagert, bevor es in die Flaschen mit dem bekannten Hufeisen-Logo abgefüllt wird.

Degustationsnotizen

Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art

Vinifikation

Er wird aus 100% Blauer Agave, wilden Hefestämmen und nach traditionellen Methoden in Steinöfen und Pot-Stills hergestellt. Lagerung für mindestens 45 Tage in ehemaligen Bourbonfässern aus Eichenholz

Charakter

In der Nase mit gekochten Agavennoten und leichten Holzaromen. Am Gaumen setzt sich die Agave fort und vermählt sich mit Holz- und Zitrusaromen.