



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



TEQUILA HERRADURA AÑEJO CASA HERRADURA



Mexiko / Jalisco



70cl, 40% Vol.



9601172

Genauere Altersangaben gibt es bei Tequila nicht. Stattdessen muss sich der Konsument mit den Bezeichnungen "Blanco" (= ungealtert), "Reposado" (mind. zwei Monate lang gereift), "Añejo" (mind. ein Jahr lang gereift) und "Extra-Añejo" (mind. drei Jahre lang gereift) zufrieden geben. Dreissig Meilen ausserhalb von Guadalajara in der Stadt Amatitán liegt die Hacienda Herradura. Im Jahre 1974 wurde hier die Kategorie "Reposado" quasi erfunden, denn zuvor hatte niemand seinen Tequila so lange ruhen lassen. Die Firma existiert allerdings schon seit 1870. In der Hacienda kocht man die Agavenherzen in Steinöfen und destilliert den fermentierten Sirup in alten kupfernen Brennkesseln, bevor der Tequila 24 Monate lang in Eichenholzfässern lagert.

Degustationsnotizen

pur oder für exklusive Cocktails, z.B. als Basis für den klassischen "Margarita" Cocktail

Vinifikation

Lagerung für 2 Jahre in Eichenholzfässern

Charakter

Würziger Geschmack mit Noten von Vanille, Kaffee, Birne und Karamell.
