



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

TEQUILA CLASE AZUL REPOSADO CASA TRADICIÓN



Mexiko / Atotonilco El Alto, Jalisco



70cl, 40% Vol.



9601155

Premium-Tequilas, die man weder als Shot noch als Cocktail-Zutat "herunterkippt", sondern wie einen alten Scotch in Ruhe verkostet, sind auf dem Vormarsch. Davon kann Arturo Lomeli ein Lied singen. Er begann 1997, seinen eher billig hergestellten Tequila in einer stereotypischen Flasche mit Sombrero und Schnauzbart zu vermarkten. Bald schon sah er sich wieder die Schulbank drücken - das Thema war "Luxusmarketing". 2007 kam der Clase Azul Ultra für 1.200 US\$ auf den Markt und fand grossen Anklang. Seitdem hat man sich auf das gehobene Marktsegment spezialisiert. Der Tequila wird zunächst einmal auf die übliche Art hergestellt: Die Herzen der Blauen Weber-Agave kochen 72 Stunden lang in Backsteinöfen, der ausgespresste Saft wird dann fermentiert und anschliessend zweifach destilliert. Die Reifung findet in dem Ort Jesús Maria statt, wo es nachts bis zu 5°C kalt werden kann. Besonders wird der Tequila auch durch die handwerklich hergestellten Flaschen aus Santa Maria Canchesdá. Diese sorgfältig bemalten Keramikflaschen, die an übergrosse Pfeffermühlen erinnern, sind echte Hingucker. Der Tequila Clase Azul Reposado lagerte acht Monate lang in sorgfältig ausgewählten Eichenfässern und erinnert geschmacklich an gekochte Agave, Holz, Früchte, Vanille und Karamell.

Trinkempfehlung

vorzugsweise pur, gerne auch in Premium-Cocktails (z.B. Margarita)

Vinifikation

zweifach destilliert

Charakter

schmeckt nach gekochter Agave, Holz, Früchten, Vanille und Karamell.
