



Calle 23 Blanco

Tequila / Mezcal

Weich und sanft dennoch mit viel Charakter - Puristen wissen ihn zu schätzen.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 44,14 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 30,90

Artikel: Calle 23 Blanco

Land: Mexiko

Region: Jalisco, Zapotlanejo

Alkohol: 40%

Charakteristik: Centario-Tequila (aus 100% blauer Agave)

Farbe: Kristallklar

Aroma: Agavennote, ein Hauch Zitrus und leicht grasig.

Geschmack: Typische Agavennote.

Abgang: Anhaltend mit Anklänge von Äpfeln und Birnen, die gerade im Nachhall wahrnehmbar sind.

Serviervorschläge: Pur genießen sowie in klassischen Margaritas oder anderen Cocktails.

Das Anbaugebiet 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: 15.05.2024