



Calle 23 Anejo

Tequila / Mezcal

Wunderbar ausgewogen und vollmundig.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 52,79 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 36,95

Artikel: Calle 23 Añejo

Land: Mexiko

Region: Jalisco, Zapotlanejo

Alter: 16 Monate in kleinen Bourbon-Fässern gereift.

Alkohol: 40%

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

Farbe: Dunkles Bernstein

Aroma: Aromen von Nuss, Karamell und zarter Vanille sowie dem typischen Duft von gekochter Agave.

Geschmack: Vollmundig. Noten von gemahlenem Hochlandkaffee, zerstoßenen Tonka-Bohnen und leicht geröstetem Tabak.

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: 26.01.2024