



Mezcal Alvaro Carrillo Reposado 100 % Agave

Tequila / Mezcal

Premium Mezcal, 11 Monate in Eichenholzfässern gelagert.

0,7 Liter - Vol 38%

€ 112,21 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 78,55

Artikel: Mezcal Álvaro Carrillo Reposado 100 % Agave

Land: Mexiko

Alkohol: 38%

Charakteristik: Hergestellt nach traditioneller Rezeptur. Der Anbau und die Ernte der Maguey Angustifolia HAW erfolgt nach den Richtlinien von USDA Organic. Nach dem Sieden und Vergären der Pflanze erfolgt die Wasserdampfdestillation. Filtration und Abfüllung nach KOSHER Richtlinien. 11 Monate in Barrique gelagert.

Farbe: Helles Gold

Aroma: In der Nase klassische geräucherte Agavennoten, Orange, Karamell, Kakao und Holz.

Geschmack: Zu Beginn zarte Noten nach destillierter geräucherter Agave, Orange, Kakao, Karamell, Zitrone und Kräutern. Später entfalten sich leichte Holz- und Kräuteraromen.

Trinktemperatur: Zimmertemperatur über 18 °C.

Serviervorschläge: Zu würzigem Käse, feinem Serrano Schinken oder auch als Begleiter einer Zigarre.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Cresencio Escobar y Suc. S.A. de C.V., J.P. García

Anschrift: Oaxaca, Mexiko

Inverkehrbringer: Taco-Mex Factory

Anschrift: Mittelfeldstr. 2, D-34127 Kassel

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: 01.11.2023