



Olmeca Altos Reposado

Tequila / Mezcal

0,7 Liter - Vol 38%

Mit Farbstoff

€ 39,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 27,80

Artikel: Olmeca Altos Reposado

Land: Mexiko

Region: Jalisco, Anandas

Erzeuger: Jalisco Destilería Colonial

Alkohol: 38%

Charakteristik: Zu 100% aus der blauen Weber-Agave gewonnen. Mindestens 6 Monate in Ex-Bourbon-Fässern gereift. Anschließend wird er mit demineralisiertem Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt.

Farbe: Bernsteingold

Aroma: In der Nase fruchtig-frisch mit süßen Zitrusnoten (Orange und Grapefruit), komplexes Aroma durch sich ergänzende Noten von gekochter Agave, Vanille und Holz.

Geschmack: Am Gaumen zeigen sich süße Töne mit Tanninen und Zitrusnoten, kräftiger Körper.

Abgang: Der Ausklang ist lang anhaltend mit einer fein ausbalancierten Kombination von Süße, Vanille- und Holznoten.

Serviervorschläge: z.B. mit Orange und Zimt.

In Jalisco, im mexikanischen Hochland, liegt die "Los Altos Region". Der rote, fruchtbare Boden und das besondere Klima bringen blaue Agaven erster Güte hervor. Das wussten schon die Olmecs. Und deshalb werden genau hier die blauen Agaven für Olmeca geerntet.

Die blaue Agave muss 7 Jahre wachsen, ehe sie ihre ganze Kraft entfalten kann. Erst dann wird mit äußerster Sorgfalt die reife Agave oberhalb der Wurzel abgetrennt und vorsichtig von ihren Blättern befreit. Heute wie vor 3000 Jahren wird das Agaven-Herz, die Piña, immer noch von der Hand erfahrener Männer und Frauen freigelegt.

Die Herstellung des Olmeca Altos Reposado Tequilas erfolgt nach traditioneller Methode. Die Piña wird 3 Tage lang gekocht, ehe sie zerkleinert und in der traditionellen Radpresse, der Tahona, mit Hilfe eines Vulkansteins, ausgepresst wird - ein langsames Verfahren, bei dem die Reinheit jederzeit bestens kontrolliert werden kann. Der so gewonnene Zuckersaft wird in Eichenfässern aufgefangen und mit Hefe fermentiert. Anschließend wird der entstandene Sirup zweimal destilliert. So wird garantiert, dass keine fremden Aromastoffe die pure Qualität stören. Erst das doppelte Destillieren bringt das wahre Tequila-Aroma zum Vorschein.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Pernod Ricard Mexico S.A.

Anschrift: de C.V. Av. del Tequila No. 1, Arandas, Jalisco Mexico C.P. 47180

Inverkehrbringer: Pernod Ricard Europe

Anschrift: 23 rue de l'Amiral d'Estaing, 75116 Paris, France

Datenblatt : Olmeca Altos Reposado

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: 13.12.2023