



Tequila Cascahuin Plata 48%

Tequila / Mezcal

Mit die traditionellen Trinkstärke von Tequila, um die volle Aromatik der Valles-Agaven herauszustellen.

0,7 Liter - Vol 48%

€ 85,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 59,90

Artikel: Tequila Cascahuín Plata 48%

Land: Mexiko

Region: El Arenal, Lowlands, Jalisco

Destille: Destilería Cascahuín

Agavensorte: 100% Agave tequilana Weber (Azul - Kulturagave)

Alkohol: 48%

Charakteristik: Ofen: Ziegelofen mit Wasserdampf

Zerkleinerung: Rollermill

Gärung: Offene Mauerwerks- und Edelstahltanks (2900 & 11500 L)

2-fache Destillation: Erste Destillation in Edelstahl- und Kupfer-Pot-Still 1900 Liter, zweite Destillation in Kupfer-Pot-Still 350 Liter

Farbe: Kristallklar und transparent

Aroma: Gekochte Agave, vegetabil, würzig.

Geschmack: Am Gaumen charakteristische Agavennote, Pfeffer und Zitrusnoten.

Abgang: Anhaltend, mineralisch-erdig, vegetabil.

Besonderheit: Mit Angabe der Los-Nummer und des Datums auf der Flasche.

Der Tequila Cascahuín Plata 48 ist ein typischer traditioneller Valles-Tequila, aus den "Lowlands", d.h. dem Tal von Tequila. Produziert auf der klassischen Ausstattung der Cascahuin-Brennerei: Gekocht im Mauerwerksöfen, destilliert "to proof" in Kupfer und High-Proof-Abfüllung, d.h. das Produkt wird nur mit sehr wenig Wasser auf die Trinkstärke von 48% reduziert. Dies ist die traditionellen Trinkstärke von Tequila, um die volle Aromatik der Valles-Agaven herauszustellen.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Destilería Cascahuín

Anschrift: Av Ferrocarril, El Arenal, Jalisco

Inverkehrbringer: El Mezcalier

Anschrift: Große Bergstraße 197, 22767 Hamburg

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: 01.08.2023