



## Tequila Cascahuin Extra Añejo 43%

Tequila / Mezcal

Eine Perle unter den fassgelagerten Tequilas.

0,7 Liter - Vol 43%

€ 132,14 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 92,50**

**Artikel:** Tequila Cascahuín Extra Añejo 43%

**Land:** Mexiko

**Region:** El Arenal, Lowlands, Jalisco

**Destille:** Destilería Cascahuín

**Fass:** Die Lagerung erfolgt für 48 Monate in American Oak; sowie weitere 4 Jahre Tanklagerung.

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

**Alkohol:** 43%

**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

**Aroma:** Die Nase wird verwöhnt mit Noten nach Trockenfrüchten und nussigen Aromen.

**Geschmack:** Am Gaumen zeigen sich ebenfalls Trockenfrüchte sowie etwas Karamell und Vanille.

**Abgang:** Lang anhaltend setzen sich die Aromen des Gaumens im Abgang fort.

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

Der Tequila Cascahuín Extra Añejo ist eine Perle unter den fassgelagerten Tequilas! Nur in geringer Stückzahl in Deutschland verfügbar, aber dieser ist wohl eines der besten Produkte aus den Kategorien Reposado oder Añejo, die es gibt. Trotz langer Lagerung nehmen sich Karamell und Vanille zurück und lassen Platz für viel Frucht, Agave und Komplexität.

### 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](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 05.03.2024