



Tequila Cascahuin Reposado 40%

Tequila / Mezcal

0,7 Liter - Vol 40%

€ 75,64 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 52,95

Artikel: Tequila Cascahuín Reposado Tahona 40%

Land: Mexiko

Region: El Arenal, Lowlands, Jalisco

Destille: Destilería Cascahuín

Fass: 6 Monate in amerikanischer Weißeiche gelagert.

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

Alkohol: 40%

Charakteristik: Der Basis-Tequila Reposado aus dem Hause Cascahuín aus vollreifen Lowland-Agaven, gekocht im Mauerwerksofen (Ziegelofen mit Wasserdampf) und abgefüllt mit 40% Alkohol. Der Fassausbau für 6 Monate in amerikanischer Weißeiche ist zurückhaltend und lässt den Agavenaromen ausreichend Raum.

Aroma: Gekochte Agave in der Nase mit leichten Eichenfassaromen.

Geschmack: Am Gaumen cremige Textur, mit Noten nach Agave und Eiche.

Abgang: Mit pfeffrigen Noten im Nachklang.

Der Kochvorgang der verwendeten Agaven erfolgt mit Wasserdampf im Ziegelofen, die Zerkleinerung der Agaven mit Roller Mill. Die Gärung findet in offenen Mauerwerks- und Edelstahltanks (2900 & 11500 L) statt. Anschließend wird zweifach destilliert: Erste Destillation in Edelstahl- und Kupfer-Pot-Still 1900 Liter, zweite Destillation in Kupfer-Pot-Still 350 Liter. Es folgt eine 6 monatige Fasslagerung in amerikanischer Weißeiche, bevor das Destillat in Flaschen abgefüllt wird.

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: 04.04.2024