



## Olmeca Gold Reposado

Tequila / Mezcal

Komplexer und weicher Tequila in der typischen Olmeca - Flasche mit eingravierten antiken Symbolen.

0,7 Liter - Vol 35%

Mit Farbstoff

€ 37,07 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 25,95**

**Artikel:** Olmeca Gold Reposado

**Land:** Mexiko

**Region:** Jalisco, Anandas

**Erzeuger:** Jalisco Destilería Colonial

**Alkohol:** 35%

**Charakteristik:** Aus mindestens 51% blauer Agave. Mindestens 6 Monate in Eichenfässern gereift und anschließend mit älteren Tequilas geblendet.

**Farbe:** Bernsteingold

**Aroma:** Fruchtig, süß, Zitrusnote, ein Hauch rauchig und leicht holzig.

**Geschmack:** Leichte Honigsüße, mit Noten von Vanille und schwarzer Pfeffer.

**Abgang:** Sanft mit süßem Ausklang.

**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 Gold Reposado Tequilas erfolgt nach traditioneller Methode. Die Piña wird 3 Tage lang gekocht, ehe sie zerkleinert und 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

#### Nährwertangaben (pro 100 ml)

**Brennwert:** 879 kJ / 210 kcal

#### 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 Gold Reposado

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: 09.02.2024