



Olmecca Silver Blanco

Tequila / Mezcal

Frisch und fruchtig mit dem vollen Agaven - Geschmack.

0,7 Liter - Vol 35%

€ 38,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 26,95

Artikel: Olmecca Silver Blanco

Land: Mexiko

Region: Jalisco, Anandas

Erzeuger: Jalisco Destilería Colonial

Alter: Direkt nach der Destillation abgefüllt.

Alkohol: 35%

Charakteristik: Aus mindestens 51% blauer Agave.

Aroma: Frische kräuterige Noten, grüner Pfeffer, dann sanfte Zitrusnote.

Geschmack: Frisch und fruchtig, süß und leicht rauchig, am Ende mit leichter Honignote.

Serviervorschläge: Für Cocktails aber auch als Shot, pur oder mit Salz und Zitrone.

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 Olmecca 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 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

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Pernod Ricard Mexico, S.A.

Anschrift: C.V. Paseo de los Tamarindos 100 3rd and 4th Floor, Bosques de las Lomas, Cuajimalpa, Mexico City 05120

Inverkehrbringer: Pernod Ricard Deutschland GmbH

Anschrift: Habsburgerring 2, 50674 Köln

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: 03.01.2024