



Casamigos Reposado Tequila

Tequila / Mezcal

0,7 Liter - Vol 40%

Artikel: Casamigos Reposado Tequila

Land: Mexiko

Region: Jalisco

Agavensorte: 100% Agave Azul (Blaue Weber Agave) Zum optimalen Reifezeitpunkt - das heißt nach 7– 9 Jahren Wachstum geerntet, denn je älter die Pflanze ist, desto mehr aromareiche Fasern konnte sie bilden.

Alkohol: 40%

Charakteristik: Small Batch, Ultra-Premium Tequila. Sieben Monate gereift.

Geschmack: Sanft, mit leichten Eichenaromen und Noten von Karamell und Kakao. Seidige Textur.

Abgang: Mittlerer bis langer, weicher Abgang.

Besonderheit: Mit Angabe der Projekt- und Flaschennummer auf dem Etikett, sowie von Clooney und Gerber signiert.

Auszeichnungen: Doppelgold - San Francisco World Spirits Competition 2014
Doppelgold - Spirits of Mexico Tasting Competition 2014

Die Marke Casamigo (was soviel bedeutet wie: Haus der Freundschaft) wurde gegründet von Rande Gerber, George Clooney und Michael Meldmann. In erster Linie war die Produktion des geschmeidigen Tequilas für den Eigenbedarf gedacht, um ihn mit der Familie und mit Freunden zu teilen.

Das Jalisco-Hochland in Mexiko gilt als renommierteste Region für den Agavenanbau. Von dort stammen die Agaven für den Casamigos. Der nährstoffreiche rote Lehmboden, die Höhenlage, die warmen Tage und die kühlen Nächte bringen auf natürliche Weise süßere Tequilas hervor. Die Brennerei befindet sich auf knapp 2000 Metern Höhe. Diese Höhenlage sorgt dafür, dass die Agaven weniger Wasser enthalten, dafür aber mehr Zucker und fruchtigere Aromen.

Herstellungsverfahren: Nach der Ernte werden die Piñas, die Herzstücke der Agaven, in traditionellen Backsteinöfen 72 Stunden lang geröstet, bevor sie einen besonders langsamen Gärungsprozess durchlaufen, der weitere 80 Stunden dauert – das ist fast doppelt so lang wie in der Branche üblich.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Inverkehrbringer: Casamigos Tequila

Anschrift: Molenwerf 12, Amsterdam 1014, BG Netherlands

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: 04.04.2022