



Rooster Rojo Tequila Reposado

Tequila / Mezcal

0,7 Liter - Vol 38%

€ 29,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

~~€ 22,50~~ € 20,50

Sonderangebot

Artikel: Rooster Rojo Tequila Reposado

Land: Mexiko

Region: Jalisco

Destille: Fabrica de Tequilas Finos

Fass: Mehr als 12 Monate in Eichenfässern gelagert.

Agavensorte: 100% Agave Azul

Alkohol: 38%

Charakteristik: Extrem weicher Tequila, produziert mit Hilfe nur der bester Zutaten und Produktionstechniken, die die großartigen Aromen von Agaven von Spitzenqualität erhalten. Gewachsen auf den Agavenfeldern von Mexiko und sorgfältig verarbeitet nach den besten traditionellen Produktionsverfahren. Es werden nur 100%ige Agavensäften verwendet, um den außergewöhnliche Geschmack und die Qualität sicherzustellen, was sogar den größten Tequilakennern gefallen würde.

Aroma: In der Nase fruchtig, intensive Agavenaromen.

Geschmack: Dezente Holzfassnoten am Gaumen mit Noten nach Toffee, gehaltvoll und seidig.

Rooster Rojo Tequila stammt aus der "Fabrica de Tequila Finos", im Herzen der Stadt Tequila. Die für die Produktion verwendeten Agaven wachsen zwischen 7 und 8 Jahren im Tiefland Jaliscos, bevor sie für die Destillation in einer klassischen Kupferbrennblase weiterverarbeitet werden. Der Einsatz eines Diffusors beim Kochen der Agaven, sorgt, durch seine Effizienz, für ein optimales Preis-Leistungsverhältnis.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Fabrica de Tequilas Finos S.A. de C.V.

Anschrift: Heroe De Nacozari Street 5, La Mezcalera, 46403, Tequila, Jalisco, Mexico

Inverkehrbringer: Amber Distribution Latvia, SIA

Anschrift: Noliktavu Street II, Dreilini, LV-2130 Stopini municipality, Latvia

Sonderangebote bis 30.03.2023 gültig. Solange der Vorrat reicht.

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: 01.03.2023