



Tequila Cascahuin Blanco Tahona 42%

Tequila / Mezcal

Hier hat die Art der Zerkleinerung der Agaven einen wesentlichen Einfluß auf die Aromatik des Endproduktes.

0,7 Liter - Vol 42%

€ 92,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 64,90

Artikel: Tequila Cascahuín Blanco Tahona 42%

Land: Mexiko

Region: El Arenal, Lowlands, Jalisco

Destille: Destilería Cascahuín

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

Alkohol: 42%

Charakteristik: Ofen: Ziegelofen mit Wasserdampf

Zerkleinerung: Steinmühle (Tahona)

Gärung: Offene Mauerwerks- und Edelstahltanks (2900 & 11500 L)

2-fache Destillation: Erste Destillation in Edelstahl- und Kupfer-Pot-Still 1900 Liter, zweite Destillation in Kupfer-Pot-Still 350 Liter

Aroma: In der Nase gekochte Agave, mineralisch mit laktischen Noten.

Geschmack: Am Gaumen Agave, Gewürze und etwas Frucht.

Abgang: Der Abgang ist mineralisch-erdig, vegetabil.

Besonderheit: Mit Angabe der Los-Nummer und des Datums auf der Flasche.

Die Agaven für den Tequila Cascahuín Blanco Tahona werden nach dem Kochen mit der Steinmühle aus Vulkangestein gemahlen, wie es heute nur noch wenige familiengeführte Brennereien tun. Diese Art der Zerkleinerung hat wesentlichen Einfluß auf die Aromatik des Endproduktes - bei den anderen Tequilas von Cascahuin kommt eine Edelmühlmühle zum Einsatz.

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: 17.10.2023