



Mayaciel Rosa

Tequila / Mezcal

Tequila trifft Rotweinfass.

0,5 Liter - Vol 44%

€ 85,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 42,90

Artikel: Mayaciel Rosa

Land: Mexiko

Region: Jalisco

Erzeuger: Hacienda de Oro

Agavensorte: 100% Agave

Alkohol: 44%

Charakteristik: Für die Veredelung des Tequila Rosa werden handverlesene Rotweinfässer eines ausgezeichneten Weinguts aus dem mexikanischen Hochland verwendet. Als Ausgangsbasis dient der Mayaciel Tequila Blanco, der für einige Wochen in diesen Fässern sorgfältig ausreifen darf. Dadurch erhält der Mayaciel Rosa sein einzigartiges Aroma und seine markante Farbe – eine völlig neue Tequila-Komposition.

Aroma: Beerige Aromen, getragen von den markanten Noten der Agave.

Geschmack: Dunkelrote Trauben und Waldbeeren, gepaart mit einer einzigartigen Tannin-Struktur sowie dezenten Pfeffernoten und unverwechselbarer Agave.

Abgang: Willkommene Trockenheit, vielschichtig fruchtig nachhallend.

Besonderheit: Handgefertigt in limitierten Produktionsmengen.

Jede Flasche Mayaciel wird in limitierter Stückzahl sorgfältig von Hand nach dem eigens vom Hersteller entwickelten Destillationsprofil gefertigt. Mayaciel ist ein Naturprodukt aus nachhaltiger Herstellung und wird 100% organisch produziert. Für die Produktion dieses Tequilas werden nur die reifsten Agaven verwendet, die bis zu acht Jahre auf hauseigenen Feldern im Valle de Tequila komplett natürlich kultiviert werden. Neben vulkanstein-gemindertem Quellwasser kommt nichts außer der Leidenschaft für Tequila hinzu.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Hacienda de Oro S.A.

Anschrift: 45380 Amatitan, Mexico

Inverkehrbringer: Mayaciel Spirits GmbH

Anschrift: Waldstraße 70, 15566 Schöneiche bei Berlin, Deutschland

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: 19.09.2023