



Mayaciel Reposado

Tequila / Mezcal

In karibische Rum-Fässern gereift.

0,5 Liter - Vol 43%

€ 93,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 46,90

Artikel: Mayaciel Reposado

Land: Mexiko

Region: Jalisco

Erzeuger: Hacienda de Oro

Agavensorte: 100% Agave

Alkohol: 43%

Charakteristik: Bei diesem Tequila Mayaciel Reposado geht man neue Wege. Der Reposado reift etwa ein halbes Jahr in sorgfältig getoasteten Eichenholzfässern. Jedoch werden hierfür nicht wie üblich Bourbon-Fässer verwendet, sondern karibische Rum-Fässer. Dadurch bleibt die frische Agaven-Aromatik wunderbar erhalten und wird von feinen Karamell- und Vanillenoten herrlich abgerundet.

Aroma: Aromen von gekochten Agaven gepaart mit einer sanften Süße aus Vanille und Karamell.

Geschmack: Ein Spiel aus frischer, blumiger Agave sowie tropischen Früchten und einer dezenten karibischen Fasswürze.

Abgang: Elegant seidig und ein wundervoll sanfter Nachklang.

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-gefiltertem 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