



Herradura Reposado

Tequila / Mezcal

Herradura Reposado, der erste "farbige" Tequila.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 38,50 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 26,95

Artikel: Herradura Reposado

Land: Mexiko

Erzeuger: Casa Herradura

Alkohol: 40%

Charakteristik: Leichte Vanille- und Zimtnoten. Gut ausgewogen. Weicher Abgang.

Farbe: Funkelnde tiefe Farbe.

Serviervorschläge: Pur oder gemixt.

Reposado bedeutet "geruht". Bis zur Erscheinung von Herradura Reposado, waren alle Tequilas weiß. Casa Herradura sind die ersten Hersteller, die Tequila in Eichenfässern lagern. Sie stellten den ersten Reposado aller Tequilas her. Mit Herradura Reposado gelang ein Gleichgewicht zwischen der Agave und dem Holz indem es 11 Monate geduldig ruhte. Das Resultat ist eine distinktive Qualität und ausgezeichneter Geschmack.

Casa Herradura wurde 1870 durch Feliciano Romo im Amatitan-Tal, gelegen in der Sierra-Madre-Bergkette gegründet. Die Legende sagt, dass er, auf der Suche nach einem geeigneten Ort für die Herstellung eines perfekten Tequilas, das Glitzern eines Hufeisens in der Sonne bemerkte. Feliciano sah es als Zeichen für Glück an. So baute er dort seine Hazienda mit dem Namen Casa Herradura. Heradura ist das spanische Wort für Hufeisen.

Herradura Tequila wird zu 100% aus blauer Weber-Agave gewonnen, die erst bei vollständiger Reifung nach 7-10 Jahren geerntet wird. Die Agavenblätter werden dabei so nah wie möglich am Herzen der Agave geschnitten um einen bitteren Geschmack zu vermeiden. Danach werden die Agavenherzen noch nach alter Tradition 24 Stunden auf niedriger Hitze in Lehmöfen gebacken. Nur so wird die Stärke perfekt in Zucker umgewandelt und der Geschmack bleibt durch die niedrige Temperatur erhalten. Diese sorgfältige Handarbeit und ausschließlich natürliche Rohstoffe machen ihn zu einem ganz besonders wertvollen Tequila.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Tequila Herradura S.A. de C.V.

Anschrift: Hacienda San Jose del Refugio Pamino a la Barranca del Tecuane No. 10 Amatitán, Jalisco, Mexiko C.P. 45380

Inverkehrbringer: Brown-Forman Deutschland GmbH

Anschrift: 20139 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: 31.07.2020