



Aha Toro Anejo

Tequila / Mezcal

Dieser Premium Tequila garantiert einen lang anhaltenden, traumhaften Geschmack.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 69,36 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 48,55

Artikel: Aha Toro Añejo 100% Agave

Land: Mexiko

Region: Hacienda „El Olvido“ in dem kleinen Dorf Jesus Maria im Bundesstaat Jalisco.

Erzeuger: Destilados Olé S.A. DE C.V.

Alter: 2 Jahre in ehemaligen Jack Daniel's-Fässern aus Weißeiche gereift.

Alkohol: 40%

Farbe: Dunkel golden, bernsteinfarben

Geschmack: Zu Beginn eine runde Eröffnung mit kräftigen Aromen von Eichenholz, Mais, Roggen, Nuancen von Weizen, Reminiszenzen an die lange Lagerung in alten Whiskeyfässern. Kurz vor dem Abgang setzen sich Zedernholz und Nougat deutlich durch.

Abgang: Lang mit Aromen von Chili, braunem Zucker und einem Hauch Kaffee.

Destilados Olé ist einer der wenigen Tequilahersteller, die noch immer die traditionelle Art der Herstellung praktizieren. Sie arbeiten u.a. mit der Tahona, einem steinernen Mühlrad, um den Agavensaft das „Agua Miel“ zu gewinnen. Nach der Destillation in kupfernen Pot Stills wird der Tequila in 200 Liter fassenden Fässern aus amerikanischer Weißeiche (Jack Daniels) gelagert.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Destilados Olé S.A. DE C.V.

Anschrift: Naciones Unidas No. 6229-5 Col. Virreyes Residencial 45110 Zapopan, Jalisco México

Inverkehrbringer: Sierra Madre Trend Food GmbH

Anschrift: Rohrstrasse 26, D-58093 Hagen

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: 01.07.2020