

Cava de Oro[®]

Die Cava de Oro Tequilas entstehen zu 100% aus Blauen Weber Agaven in El Arenal, Jalisco. Hinter der Marke steht die Familie Partidas, die bereits in der dritten Generation außergewöhnliche Agavenbrände herstellt. Dabei werden die verwendeten Agaven sorgfältig ausgewählt, deren Herzen handwerklich zerkleinert und gemahlen, anschließend schonend gekocht und mit wilden Hefen fermentiert. Die Destillation erfolgt doppelt auf traditionellen Brennblasen. Obwohl Cava de Oro weltweit von Tequila-Enthusiasten geschätzt wird, gelten die edlen Tropfen in der einzigartigen, eckigen Dekanter-Flasche mit der Extraportion Tequila im Deckel immer noch als Geheimtipp.

Dieser 100% Agave Tequila reifte nach der Destillation für zwei Monate in französischen Weißeichenfässern, die zuvor mit Rotwein befüllt waren und erhält dadurch seine hellrosa Farbe. An der Nase präsentiert er sich mit floralen Einschlägen sowie Noten von roten Früchten. Im Mund zeigt sich im Vordergrund der Geschmack von gekochter Agave, zu dem sich eine feine Säure sowie Anklänge von Trockenfrüchten gesellen. Dieser Tropfen eignet sich mit seinen sommerlich-fruchtigen Noten bestens für den Genuss pur oder auf Eis.

Cava de Oro Rosa Tequila 100% Agave

Artikel Nr.	7318
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	829782001087
Gewicht Flasche	1,6kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	10,2kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	16
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	64
Herkunftsland	Mexiko
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth Deutschland

