

# Cava de Oro<sup>®</sup>

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.

Die limitierte Edition Dia de Muertos 2021 zelebriert den Mexikanischen Tag der Toten. Für die Gestaltung der einzigartigen Flasche wurde mit dem mexikanischen Künstler Rodo Padilla zusammengearbeitet. Die handbemalte Keramikflasche mit ihren farbenfrohen Details spiegelt die Traditionen des Tags der Toten wider.

Für das Sammlerstück reifte ein 100% Agave Tequila ganze 60 Monate in amerikanischen Eichenfässern und anschließend 18 Monate in französischen Weißeichenfässern heran. Der Extra Añejo Tequila schimmert in einer Farbe von dunklem Bernstein im Glas und duftet gleichermaßen nach geröstetem Eichenholz, Früchten und gekochter Agave. Sein Geschmack ist üppig und angenehm süß, gekrönt von einem langen Abgang.

## Cava de Oro Extra Añejo Dia de Muertos by Rodo Padilla 100% Agave

Artikel Nr.	7319
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	829782100629
Gewicht Flasche	1,29 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	11,94 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	-
Lagen pro Palette	-
Kartons pro Palette	-
Herkunftsland	Mexiko
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth Deutschland

