

# 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.

Diese Sonderedition des Cava de Oro Extra Añejo Tequilas wird von den Huichol, der indigenen Bevölkerung Mexikos, einzigartig und aufwändig von Hand gestaltet. Jedes Design benötigt ungefähr 16 Stunden Handarbeit und ist ein Unikat – keine zwei Flaschen sind gleich.

Für das Sammlerstück reifte ein 100% Agave Tequila 5 Jahre anstatt der für diese Qualitätsstufe vorgeschriebenen 3 Jahre in Eichenholzfässern heran. Durch die lange Reifezeit erhält der Tropfen ein wundervolles Aroma von Vanille, Zimt und Muskatnuss. Am Gaumen verbindet sich eine feine Süße mit dem Geschmack von Ahornsirup und Marzipan. Ein langer Abgang rundet dieses Geschmackserlebnis gebührend ab.

## Cava de Oro Extra Añejo Tequila – Edition Arte Huichol 100% Agave

Artikel Nr.	7320
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	829782100629
Gewicht Flasche	1,75 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	11,12 kg
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

