

# AMATITEÑA®

## TEQUILA

Inspiziert von Amatitán - einer kleinen Gemeinde im mexikanischen Bundesstaat Jalisco, um die seit dem 18. Jahrhundert Blaue Weber Agaven kultiviert werden - vereint Amatiteña seit 2023 traditionelle Handwerkskunst und 100% Agave Tequilas mit komplexen Aromenprofilen, die zahlreiche exzellente Rezensionen u.a. bei tequilamatchmaker.com erhalten. Markengründer Alberto Partida Hermosillo ist Master Tequilero in dritter Generation und legt bei der Herstellung besonders viel Wert auf traditionelle Methoden: so kommen beispielsweise beim Kochen der Agavenherzen Steinöfen (Hornos) zum Einsatz. Gemahlen werden die Agaven anschließend mittels einer Tahona, einer motorisierten Mühle mit einem schweren Vulkanstein als Walze. Die Destillation erfolgt in einer Kupferbrennblase, um die Agavenaromen besonders intensiv in den Tequila zu bringen.

Der ungeriffte Amatiteña Tequila Blanco wird wie alle Produkte der Marke zu 100% aus Blauen Weber Agaven gewonnen. Die Fermentation erfolgt mit wilden Hefen, was zu seinem einzigartigen Aromenprofil beiträgt. Der Tequila duftet süßlich nach gekochter Agave und beeindruckt gleichzeitig mit erdigen sowie rauchigen Anklängen. Den Gaumen betört der warme Geschmack von Karamell, gekochter Agave und Rauch mit einem sanften mineralischen Einschlag.

### Amatiteña Tequila Blanco

Artikel Nr.	7321
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	42% vol.
Allergene	keine
Farbstoffe	keine
Kartoninhalt	6 Flaschen
Herkunftsland	Mexiko
EAN-Code Flasche	829782000813
Gewicht Flasche	1,4 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	8,3 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	95
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

