

# 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 ungeraffte Amatiteña Tequila Blanco Origen wird als Highproof-Tequila mit ganzen 49 Volumenprozent abgefüllt - eine Rarität im Agavenbrand-Universum. Aromatisch zeigt er sich noch intensiver als der Blanco mit 40% vol., mit viel Rauch, gekochter Agave und erdigen Nuancen. Geschmacklich bietet der Tequila eine natürliche Süße mit fruchtigen Agavennoten und ebenfalls Rauch, bei einem milden Mundgefühl. Im langen Finish kommt nochmals die fruchtige Seite des Tequilas zum Vorschein.

### Amatiteña Tequila Blanco Origen

Artikel Nr.	7322
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	49% vol.
Allergene	keine
Farbstoffe	keine
Kartoninhalt	6 Flaschen
Herkunftsland	Mexiko
EAN-Code Flasche	829782000844
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

