

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 Amatiteña Tequila Reposado darf nach der Destillation für 2 Monate in ehemaligen Bourbonfässern ruhen. Durch den Holzeinfluss erhält er zu seinem Duft von gekochter Agave und Rauch zusätzliche Aromen von Vanille und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen verliert sich der Pfeffereinschlag aus dem Bouquet und es gesellen sich erdige Anklänge und etwas Karamell hinzu. Mit seinem leicht höheren Alkoholgehalt von 42% vol. im Vergleich zu vielen anderen Reposado Tequilas mit meist 40% vol. besitzt der Amatiteña Tequila Reposado einen besonders voluminösen Körper.

Amatiteña Tequila Reposado

Artikel Nr.	7323
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	42% vol.
Allergene	keine
Farbstoffe	keine
Kartoninhalt	6 Flaschen
Herkunftsland	Mexiko
EAN-Code Flasche	829782000820
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

