

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 Añejo Tequila von Amatiteña reift 12 Monate in ehemaligen Bourbonfässern heran. In der Nase vereinen sich Noten von gekochter Agave mit Karamell, Vanille und einem Hauch von Rauch. Im Mund beeindruckt der Tequila mit etwas gekochter Agave, viel Vanille, Eichenholz und Karamell. Mit seinem leicht höheren Alkoholgehalt von 42% vol. im Vergleich zu vielen anderen Añejo Qualitäten mit meist 40% vol. besitzt der Amatiteña Tequila Añejo eine besonders schwere, ölige Textur.

Amatiteña Tequila Añejo

Artikel Nr.	7324
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	42% vol.
Allergene	keine
Farbstoffe	keine
Kartoninhalt	6 Flaschen
Herkunftsland	Mexiko
EAN-Code Flasche	829782000837
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

