

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 agavematchmaker.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.

Die dreijährige Lagerung in Eichenfässern formt den intensiven Charakter des Amatiteña Extra Añejo, der sowohl Fass- als auch Agavenaromen vereint. In der Aromatik zeigen sich Muskat und dezente Whiskey-Noten; am Gaumen verbinden sich rauchige Eichen-Holznoten, gekochte Agave, schwarzer Pfeffer sowie zarte Vanille und leichtes Karamell zu einem ausgewogenen Gesamtbild.

Pur bei Zimmertemperatur serviert zeigt der Extra Añejo seine gesamte Bandbreite. Er richtet sich an Genießer, die gereiften Tequila schätzen und zugleich Wert auf einen spürbaren, authentischen Agavencharakter legen.

Amatiteña Tequila Extra Añejo

Artikel Nr.	8484
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	42% vol.
Allergene	keine
Farbstoffe	keine
Kartoninhalt	6 Flaschen
Herkunftsland	Mexiko
EAN-Code Flasche	829782001322
Gewicht Flasche	1,44 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	9 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	95
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland



PEROLA
~ Fine Spirits ~

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstr. 299
DE-90765 Fürth

Tel.: +49 911 32244584
Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu