Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Tequila Olmeca Reposado

Kategorie	Tequila / Mezcal
Land	Mexiko
Region	
Produzent	Olmeca
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	989



Vinifikation / Ausbau

Olmeca Reposado ist ein ausgewogener, vollmundiger und harmonischer Tequila, dessen holzige Noten bei der Reifung im Eichenfass entstehen. Der bernsteinfarbene Tequila mit dem milden Geschmack und einem Hauch Vanille und Nuss reift mindestens ein Jahr in Eichenfässern - länger als in der strengen Qualitätsnorm vorgeschrieben.

Charakter

Die Nase zeigt Agavennote, sanft, holzig, ein leichter Touch von Vanille und Trockenfrüchten, sanfte Anklänge von Schokolade und Honig und eine leichte Rauchnote
Am Gaumen offenbart dieser edle Tropfen noten von Agave, holzig, ein Hauch Apfelsaft, süsse Honignoten mit einem leichten Zitrustouch

Konsumhinweis

pur oder für diverse Drinks und Cocktails

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Tequila Olmeca Reposado

Produzentinfo

In Jalisco, im mexikanischen Hochland, liegt die Region Los Altos. Der rote, fruchtbare Boden und das besondere Klima bringen blaue Agaven erster Güte hervor. Das wussten schon die Olmecs. Und deshalb ernten wir genau hier die blauen Agaven für Olmeca. Die Geduld. Sieben Jahre muss die blaue Agave wachsen, ehe sie ihre ganze Kraft entfalten kann. Diese Geduld haben wir von den Olmecs übernommen. Die Sorgfalt. Mit äusserster Sorgfalt wird die reife Agave oberhalb der Wurzel abgetrennt und vorsichtig von ihren Blättern befreit. Heute wie vor 3000 Jahren wird das Agavenherz, die Piña, immer noch von der Hand erfahrener Männer und Frauen freigelegt. Diese Sorgfalt können Sie in Olmeca schmecken und erleben. Die Naturverbundenheit. Nur das Wissen über die Natur bringt einen Tequila hervor, in dem die Tradition und auch die Weisheit der Olmecs weiterleben. So trinken Sie mit jedem Glas Olmeca ein Stück Naturverbundenheit. Die Ruhe. Die Piña wird drei Tage lang gekocht, ehe sie zerkleinert und ausgepresst wird – ein langsames Verfahren, bei dem wir die Reinheit jederzeit bestens kontrollieren können. Der so gewonnene Zuckersaft wird in Eichenfässern aufgefangen und mit Hefe fermentiert. Die Reinheit. Der entstandene Sirup wird nun zweimal destilliert. So garantieren wir nicht nur, dass keine fremden Aromastoffe die pure Qualität stören. Erst das doppelte Destillieren bringt das wahre Tequilaaroma zum Vorschein.