





Tequila Herradura Blanco Plata

Kategorie Tequila / Mezcal

Land Mexiko

Region

Produzent Herradura

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 70 cl

Jahrgang

Artikelnummer 2138



Vinifikation / Ausbau

Für ihre Tequilas benutzt Herradura 100% blaue Weber Agave. Diese wird in Steinofen gekocht und dann in alten kupfernen Brennkesseln destilliert. Nach 4-7 Tagen wird das Destillat in ehemalige Bourbonfässer aus Eichenholz umgefüllt und für 45 Tage gelagert.

Charakter

In der Nase mit gekochten Agavennoten und leichten Holzaromen. Am Gaumen wiederum Agave, dazu Holz- und Zitrusaromen.

Geschichte

Dreissig Meilen ausserhalb von Guadalajara in der Stadt Amatitan liegt die Hacienda Herradura, welche 1870 gegründet wurde. Felix Lopez registrierte sich damals als Tequila-produzierende Hacienda.

Konsumhinweis

pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art

Produzentinfo

Ursprünge der Legende vom Hufeisen

Der Legende nach erregte an einem warmen Tag im späten 18. Jahrhundert ein Metallschimmer die Aufmerksamkeit des Brenners Aurelio López Rosales in einem Agavenfeld in Jalisco.

Aurelio eilte zu dem Gegenstand und dachte, es sei Gold, entdeckte aber, dass es sich um ein Hufeisen handelte, was er als Zeichen des bevorstehenden Glücks interpretierte.

Heute ist dieses Hufeisen das Symbol für die feinsten Tequilas der Welt. Das Glückshufeisen ziert jede Flasche Herradura und steht für Glück und außergewöhnliche Qualität.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen