



LOS ARANGO.
TEQUILA

Tequila LOS ARANGO Añejo



Herkunft	Pénjamo, Guanajuato, Mexiko
Agavensorten	100 % Blaue Weber Agave
Destillation	Column- und Kupfer-Pot Still
Herstellung	<p>Los Arango Tequila wird in begrenzten Mengen ganz traditionell von Hand gefertigt. Die Hacienda „Corralejo“, auf der der Tequila hergestellt wird, wurde ursprünglich im Jahr 1700 erbaut und liegt etwas außerhalb von der Stadt Pénjamo im mexikanischen Bundesstaat Guanajuato.</p> <p>Los Arango wird ausschließlich aus der Blauen Weber Agave hergestellt. Nach 8 bis 12 Jahren werden die Agaven geerntet. Nach der Ernte werden die Herzen für circa 38 Stunden in Lehmbacköfen langsam gekocht und in einer anschließenden 12-stündigen Ruhepause mit einem speziellen Hefestamm vergoren. Danach erfolgt eine doppelte Destillation. Die erste in einem Column-Still und die darauffolgende in einem Kupfer Pot Still.</p>
Lagerung	Für 13 Monate reife dieser Tequila in amerikanischen Eichenholz-Fässern.
Bouquet	Die Nase besticht mit Eichenholz und würzigem Karamell.
Gaumen	<p>Der Gaumen ist sehr reich mit Vanille, grünem Pfeffer und Salz.</p> <p>Ein perfekt ausbalanciertes, langes Finish mit würzigen Aromen runden diesen Añejo-Tequila perfekt ab.</p>
Empfehlung	Genießen Sie diesen Tequila pur oder auf Eis.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750840	70 cl	40 % vol	7502265140741	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland