



LOS ARANGO.  
TEQUILA

## Tequila LOS ARANGO Blanco



<b>Herkunft</b>	Pénjamo, Guanajuato, Mexiko
<b>Agavensorten</b>	100 % Blaue Weber Agave
<b>Destillation</b>	Column- und Kupfer-Pot Still
<b>Herstellung</b>	<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>
<b>Bouquet</b>	Die Nase besticht mit reichen Aromen von gekochten Agaven und grünen Kräutern.
<b>Gaumen</b>	Am Gaumen zeigt er sich weich und geschmeidig mit einer angenehmen Frische im Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Vor allem für Cocktails, natürlich speziell für Margheritas, eignet sich dieser Blanco perfekt.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750800	70 cl	40 % vol	7502265140550	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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