

Aha Toro „ Reposado ” 100% of Blue agave Mexican tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN

7503007194077

Kód produktu

TQ002120

Tequila Aha Toro Reposado je vynikající tequila ze 100% agáve. Její hladké, jemné aroma, oranžová barevnost odstínu a nezaměnitelná chuť z ní udělala nápoj pro opravdové znalce.

Barva: zlatá jantarová

Chuť: z počátku měkká a čerstvá mírně nakyslá, vůně následovaná ovocnou chutí červeného jablka a medu - končí chutí pepře, čokolády a cedrového dřeva

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Aha Toro „ Reposado ” 100% of Blue agave Mexican tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Ahá Toro Reposado je tequila vyrobená ze 100% modré agáve, která zraje několik měsíců v dubových sudech. Díky zrání získává jemnější, hladší a vyváženější charakter oproti variantě blanco. Aha Toro pochází z malebného regionu „Los Altos de Jalisco“ v Mexiku, známého svou úchvatnou krajinou charakterizovanou modrými záblesky barvy agávové „tequilany“. Výrobní metoda tequily Aha Toro ctí tradice založené před stoletím tím, že se vyhýbá používání chemikálií a přísad. Stěžejním prvkem této tequily je výhradně agávová Tequilana Weber. Tato tequila reposado pečlivě zraje 9 měsíců ve starých dubových sudech, které dříve obsahovaly whisky Jack Daniel's, což jí dodává zlatavou až jantarovou barvu. Co se týče chuti, vyznačuje se harmonickou rovnováhou ovoce, medu a výrazným sudovým tónem. Každá lahev tequily Aha Toro je sama o sobě uměleckým dílem, ručně vyráběným a skutečným poutavým prvkem. AHA TORO proto nejen symbolizuje výjimečnou chuť, ale také pečlivé řemeslné zpracování a estetickou prezentaci.

Hlavní parametry

Značka	Aha Toro
Druh	Tequila
Detail	krátce stařená tequila v dubových sudech & Reposado
Původ	Jalisco, Mexiko
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.