

CasAmigos tequila Añejo 40%0.7l

» Pálenky » Agávové



EAN

5000281058313

Kód produktu

TQ010520

Americký herec George Clooney je vášnivým milovníkem tequily. Když si pořídil letní sídlo v Mexiku, samozřejmě si nemohl nechat ujít tamní lahůdky. Jenže ani jedna mu úplně nesesla. A tak si s přáteli založil vlastní značku. Zrodila se tequila Casamigo. Tequila, která se nepotřebuje schovávat za citron a sůl.

Extra zralá mexická tequila s dubovým nádechem a tóny karamelu, vanilky a koření. 72 hodin pomalého pražení špičkového agáve, 80 hodin extra pomalé fermentace, 14 měsíců v dubových sudech po whiskey. Tahle lahůdka nikam nespěchala a na výsledek stálo za to si počkat. Vychutnejte si ji jako zakladatelé značky, George Clooney a Rande Gerber – jen tak, s trochou ledu, nebo třeba rovnou z lahve. Tahle dobrota sůl ani citron rozhodně nepotřebuje.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

CasAmigos tequila Añejo 40%0.7l

» Pálenky » Agávové

Popis

Barva: Zlatavě jantarová s jasnými odlesky. Vůně: Aroma pražené agáve, vanilky, karamelu a jemného koření. Chuť: Hladká a harmonická s tóny sladké agáve, hořké čokolády, dubu a náznakem skořice. Závěr: Dlouhá, jemná a lehce kořeněná se sladkými, dřevitými nuancemi. K její výrobě se používá jen to nejkvalitnější, ručně tříděné modré agáve, které roste na mexické vrchovině. Nejprve se 72 hodin pomalu praží v tradičních cihlových pecích a pak po dalších 80 velmi pomalu fermentuje. Výsledkem je ultra čistá a velejemná tequila. Casamigos Anejo je nejzralejší kousek z produkce značky. Celých 14 měsíců odpočívala v dubových sudech, ze kterých si vzala dřevitě kořeněné tóny, které se doplňují s vanilkou a karmelem. V příjemně dlouhém závěru je hřejivá, kořeněná. Zbývá jen otevřít designově čistou, číslovanou lahev, a připít na přátelství. Vychutnejte si tuhle lahůdku jen tak, s trochou ledu, nebo klidně rovnou z lahve. Značku Casamigos založil George Clooney se svými dvěma dlouholetými přáteli, Randem Gerberem a Michaellem Meldmanem. Jedná se o prémiovou tequilu, která se vyrábí v malých sériích a výhradně z ručně vybrané modré agáve z vysočiny mexického státu Jalisco. Za své jméno vděčí Casamigos mnoha setkáním, která Clooney a Gerber pořádali ve svých mexických sídlech. Vznikla z jeho touhy pít jemnou a vyváženou tequilu, která by chutnala lahodně i bez soli a citronu. Roky pracovali na vytvoření Casamigos s mistrem palírníkem v mexickém Jalisco a pořádali nesčetné slepé degustace z různých sudů, dokud nenašli směs, kterou hledali. Modré agáve používané k výrobě Casamigos se vybírají ručně. Tyto agáve se pečou v tradičních cihlových pecích po dobu 72 hodin a poté se přibližně 80 hodin fermentují. Anejo navíc zraje čtrnáct měsíců v sudech z amerického dubu. Má rafinovaně komplexní aroma s tóny karamelu, vanilky a rozinek. V chuti můžete cítit dokonalou rovnováhu sladkosti s jemnými náznaky koření a dubového sudu. Casamigos Anejo Získala řadu mezinárodních ocenění včetně medaile na soutěži Ultimate Spirits Challenge. Výborně chutná čistá, na ledu nebo v koktejlech jako Casa Sour či varianta na Old Fashioned.

Hlavní parametry

Značka	CasAmigos
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Añejo
Původ	Jalisco, Mexiko
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.