

CHARRERÍA®

TEQUILA

Blanco



Herkunft	Tesistán, Jalisco, Mexiko
Agavensorten	100 % Blaue Agave
Destillation	Kupfer-Pot Still
Herstellung	Dieser Tequila wird aus den besten Blauen Agaven des Hochlands von Jalisco hergestellt. Die Destillerie „Destilería Santa Lucía“, in der CHARRERIA gebrannt wird, ist eine der größten in Mexiko und führend unter den Herstellern für Premium-Tequila. Mehr als 200.000 Liter pro Tag werden hier in Flaschen abgefüllt.
Bouquet	Die Nase besticht mit reichen Aromen von gekochten Agaven.
Gaumen	Ein weicher Tequila mit deutlichen Noten von gekochter Agave und der typischen Süße der Agaven aus dem Hochland.
Empfehlung	Zum pur trinken entwickelt macht dieser Tequila aber auch in Cocktails eine super Figur. Trinken Sie ihn zum Beispiel mit Grapefruitlimonade in einem Paloma.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750400	70 cl	40 % vol	7501233713512	27501233713516



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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