

CHARRERÍA®

TEQUILA

Reposado



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. Nach der Destillation reifte der Brand 4 Monate lang in Holz-Fässern aus amerikanischer Eiche. 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 feinen Butter-Aromen.
Gaumen	Der Geschmack ist süß und würzig zugleich.
Empfehlung	Zum pur trinken entwickelt macht dieser Tequila aber auch in Cocktails eine super Figur.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750410	70 cl	40 % vol	7501233713529	27501233713523



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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