

Casamigos Reposado 40% 1 l (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Tequila



Výrobce	GERBER SPIRITS COMPANY
Kód produktu	1013307
EAN	856724006206

Prémiová tequila vyráběná výhradně z ručně vybrané modré agáve z vysočiny mexického státu Jalisco. To je Casamigos Reposado. Zraje po dobu 7 měsíců v dubových sudech o obsahu 200 litrů. Je to hladká, lehce dřevitá tequila s tóny karamelu a kakaa s jemnou texturou. Značku Casamigos založil George Clooney se svými dvěma dlouholetými přáteli, Randem Gerberem a Michaellem Meldmanem. Jedná se o prémiovou tequila, která se vyrábí se pouze 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 tequila, 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. Po destilaci tequila dva měsíce odpočívá v nerezových tancích.

Casamigos Reposado zraje sedm měsíců v sudech z amerického dubu. Je to hladká, lehce dřevitá tequila s tóny karamelu a kakaa. Můžete v ní cítit jemnou texturu s lehkým závěrem. Má na kontě řadu mezinárodních ocenění, včetně dvojitého zlata z Los Angeles International Spirits Competition a medaile z New York World Wine and Spirit Competition. Výborně chutná čistá, s ledem nebo v klasických koktejlech.

Dostupné množství na
prodejnách:

5,00 ks
Zobrazit dostupnost na
prodejnách
Najděte svou prodejnu
Nalezeno prodejen: 3
Hlavní sklad Benešov
2,00 ks
Prodejna Praha
3,00 ks
Prodejna Poděbrady
Nedostupné

Casamigos Reposado 40% 1 l (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Tequila

Popis

Casamigos- tequila, jak ji má rád George Clooney. Právě on tuto značku spolu se svými dvěma kamarády založil. Vznikla z touhy pít jemnou a vyváženou tequilu, která by chutnala lahodně i bez soli a citronu. Po letech práce s mistrem palírny vznikla právě Casamigos, kvalitní tequila, která se vyrábí se pouze z ručně vybrané modré agáve z vysočiny mexického státu Jalisco. Agáve se 72 hodin pečou v tradičních cihlových pecích a poté se přibližně 80 hodin fermentují. Po destilaci tequila dva měsíce odpočívá v nerezových tancích a dva měsíce zraje. A jak získala své jméno? Na základě mnoha setkání, která její zakladatelé pořádali ve svých mexických sídlech.

Parametry

Země původu	MEXIKO
Obsah alkoholu	40,0 %
Objem	1 000 ml