

Casamigos Tequila BLANCO 40% 1 l (holá lahev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Tequily



Výrobce	GERBER SPIRITS COMPANY
Kód produktu	1013306
EAN	856724006107

Casamigos Blanco- prémiová tequila vyráběná výhradně z ručně vybrané modré agáve z vysočiny mexického státu Jalisco. Po destilaci 60 dní odpočívá v nerezových tancích. Má čistou a svěží chuť s jemnými tóny citrusů, vanilky a sladké agáve a hladkým závěrem.

Značku Casamigos založil George Clooney se svými dvěma dlouholetými přáteli, Randem Gerberem a Michaellem Meldmanem. Jedná se o prémiovou tequila, která se vyrábí 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. Má čistou a svěží chuť s jemnými tóny citrusů, vanilky a sladké agáve a hladkým závěrem. Tequila Casamigos Blanco získala řadu mezinárodních ocenění včetně dvojitého zlata na World Spirits Award a medaile na degustační soutěži Spirits of Mexico. Výborně chutná čistá, s ledem i v koktejlech jako Margarita či Paloma.

Dostupné množství na
prodejnách:

4,00 ks
Zobrazit dostupnost na
prodejnách
Najděte svou prodejnu
Nalezeno prodejen: 3
Hlavní sklad Benešov
1,00 ks
Prodejna Praha
3,00 ks
Prodejna Poděbrady
Nedostupné

Casamigos Tequila BLANCO 40% 1 l (holá lahev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Tequily

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