

TEQUILA CASAMIGOS ANEJO 0,75L 40%

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Tequila



Výrobce	GERBER SPIRITS COMPANY
Kód produktu	1013308
EAN	856724006015

Prémiová tequila vyráběná výhradně z ručně vybrané modré agáve z vysočiny mexického státu Jalisco. To je Casamigos Anejo. Zraje po dobu 14 měsíců v dubových sudech o obsahu 200 litrů. Má rafinovaně komplexní aroma s tóny karamelu, vanilky a rozinek.

Značku Casamigos založil George Clooney se svými dvěma dlouholetými přáteli, Randem Gerberem a Michaelem 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 směr, 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.

Dostupné množství na
prodejnách:

Skladem (>5 ks)
Zobrazit dostupnost na
prodejnách
Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 3

Hlavní sklad Benešov
Skladem (>5 ks)
Prodejna Praha
Nedostupné
Prodejna Poděbrady
Skladem (>5 ks)

TEQUILA CASAMIGOS ANEJO 0,75L 40%

» 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 palírní 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	750 ml