



LOS ARANGO.
TEQUILA

LOS ARANGO Kaffeelikör



Herkunft	Pénjamo, Guanajuato, Mexiko
Agavensorten	100 % Blaue Weber Agave
Destillation	Column- und Kupfer-Pot Still
Herstellung	<p>Los Arango Tequila wird in begrenzten Mengen ganz traditionell von Hand gefertigt. Die Hacienda „Corralejo“, auf der der Tequila hergestellt wird, wurde ursprünglich im Jahr 1700 erbaut und liegt etwas außerhalb von der Stadt Pénjamo im mexikanischen Bundesstaat Guanajuato.</p> <p>Los Arango wird ausschließlich aus der Blauen Weber Agave hergestellt. Nach 8 bis 12 Jahren werden die Agaven geerntet. Nach der Ernte werden die Herzen für circa 38 Stunden in Lehmbacköfen langsam gekocht und in einer anschließenden 12-stündigen Ruhepause mit einem speziellen Hefestamm vergoren. Danach erfolgt eine doppelte Destillation. Die erste in einem Column-Still und die darauffolgende in einem Kupfer Pot Still.</p> <p>Für diese Spezialität wird mit Hilfe einer Infusion von Kaffeesatz in den Tequila Blanco von LOS ARANGO hergestellt. Das Produkt ist zu 100 % natürlich produziert.</p>
Bouquet	In der Nase bemerkt man direkt Aromen von gerösteten Kaffeebohnen, Karamell sowie leichte Anklänge von Agave und einen rauchigen Touch.
Gaumen	Der Geschmack ist rund, cremig und süß. Ein voller Körper mit intensiven Kaffeenoten und ebenfalls leichten Anklängen von Agaven.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750900	70 cl	35 % vol	7502265140635	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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