



Tequila Corralejo

Anejo

38 Vol.% - 700ml

Die Geschichte der Hacienda Corralejo beginnt schon 1700 und ist untrennbar mit der Gründungsgeschichte Mexikos verbunden. Eigentümer der Hacienda war Don Pedro Sanchez de Tagle, dessen Verwalter Cristobal Hidalgo die Hacienda zum Blühen brachte. Sein Sohn, Don Miguel Hidalgo y Costilla wurde am 8. Mai 1754 in Corralejo de Hidalgo geboren und stieg zu einer zentralen Figur der mexikanischen Befreiungskriege auf. Er gilt als Nationalheld und „Vater des heutigen Mexikos“. Deutlich zeigt bis heute jede Flasche Corralejo Tequila den Stolz auf die mexikanische Identität.

Corralejo zählt heute zu den meistgetrunkenen Tequilas in ganz Mexiko.

Die Agavenernte für Corralejo findet in Handarbeit vor Ort auf den Feldern statt. Dabei werden 6-15 jährige Agaven ausgewählt und anschließend im traditionellen Steinofen, dem Horno, bei 93 °C unter Einfluss von Wasserdampf für 27 Stunden gegart. Es folgt eine Ruhephase von 12 Stunden. In einem Durchlauf von 8 Mühlen wird der Agavensaft extrahiert und daraufhin vergoren. Es folgt eine erste Destillation in Kolonnen (Destrozamiento), um den Tequila von Rückständen zu befreien. In einer zweiten Destillation in kupfernen Pot-Stills erhält der Tequila dann sein volles Aroma. Vollendet wird der Corralejo schließlich in Fässern aus französischer Limousin-Eiche.

12 Monate Reifung in Fässern aus französischer Limousin-Eiche.

Farbe	Glänzend goldene Farbe.
Geruch	Fassaromen, begleitet von Anis und Marshmallows.
Geschmack	Etwas Kokosnuss, Agave und feine Süße. Im Abgang pfeffrige Eichenaromen.

Alkohol	Gewicht: Flasche/Karton
38 Vol. %	1,5 kg / 9,3 kg
Inhalt	Maße Karton (L x B x H)
700 ml	235 x 155 x 385 mm
Destillerie	Flaschen/Karton
Tequileria Corralejo, SA de CV	6 Stk.
Artikel-Nr.	Karton/Lage
804025	24 Stk.
EAN-Code Flasche	Lage/Palette
750 300 067 740 9	3
EAN-Code Karton	Flaschen/Palette
175 030 006 774 06	432 Stk.
	Gewicht/Palette
	693 kg

