

Familia Mari Mayans

TEQMEX

Tequila Reposado Mixto 38%Vol.

Tequila Reposado
TEQMEX

0.7 Liter
38 %Vol.

CHF
exkl. MwSt.

1 Karton
6 Flaschen EW

Restaurants,
Bars & Hotels



Tequila Reposado
TEQMEX

0.2 Liter
38 %Vol.

CHF
exkl. MwSt.

1 Karton
9 Flaschen EW

Drink Shops,
Detailhandel



Bestellungen und weitere Infos:

info@donhuber.ch

Tequila aus dem Hause Mari Mayans! Hergestellt mit der **blauen Weber-Agave** (Agave Azul) nach dem traditionellen mexikanischen Verfahren.

Gemäss den geschichtlichen Überlieferungen haben die Spanier bei der Kolonialisierung von Südamerika das Verfahren der Destillation auf den neuen Kontinent gebracht. Die **blaue Agave** wuchs hier üppig und war im Leben allgegenwärtig.

Und weil aus Agaven auch das Getränk Pulque hergestellt wurde und viele Einheimische zudem das süße Herz der blauen Agave kauten, liegt die Vermutung nahe, dass die Spanier anfingen, ein Destillat damit herzustellen.

Hergestellt wird dieser **Tequila Reposado Mixto** in **Jalisco**, Mexiko. Nach traditioneller Art, werden die Herzen der blauen Weber Agaven in **Öfen gegart** und anschliessend verarbeitet. Nach der Destillation wird der Tequila noch zu seiner «Reposado» Reifung für **3 Monate in Eichenfässern** gelagert und erhält so seine goldene Farbe. Danach wird der Tequila auf **Ibiza** in Flaschen abgefüllt.

Da während der Corona-Pandemie Tequila auf Ibiza zur Mangelware wurde, hat sich die Familie Mari Mayans kurzerhand dazu entschlossen, selber einen Tequila zu produzieren und die Insel zukünftig direkt zu versorgen.

Zu geniessen ist dieser goldene Tequila als Shot mit einem Orangenschnitz und Zimt, oder dient als Basis für einen hervorragenden Margarita und weiteren leckeren Tequila-Cocktails. Salud!

