



Finns i Systembolagets beställningssortiment
Artikelnummer: 501029

Andra produkter i familjen

Arette 100% agave finns även som Blanco och Añejo.



Arette Reposado

“En blommig tuffing till reposado från Tequiladalen”

Färg, doft och smak

Guldfärgad. Citrus, honung, blommig, lite pepprig. Börjar lite robust, fortsätter i citrus, örter och honung. Avslutningen är pepprig och relativt lång. En typisk tequila från Tequila då tequilan är riktigt bra.

Servering och kombinationer

Den passar perfekt som en digestif något kyld serverad i Riedels tequilaglas eller till smakrika fisk och skaldjursrätter. Är också ett fantastiskt alternativ till nubben till sillen och fungerar bra till svenska lagrade hårdostar.

Tillverkning och lagring

Agaven som används vid tillverkningen odlas på egna fält i utkanterna av Tequila. Den får ett förhållandevis högt fiberinnehåll och lågt vatteninnehåll, vilket ofta ger både citruskaraktär och örtighet. Agavens stam, piñan, tryckkokas i en autoclavé, vilket ger angenäma aromer från den råa agaven. Den lagras i sex månader på amerikanska fat från Jack Daniel's.

Om destilleriet

Destiladora Arette de Jalisco ägs av bröderna Eduardo och Jaime Orendain som kommer från en familj som varit viktig i tequilaindustrin och för staden Tequila sedan mitten av artonhundratalet. Eduardo har både varit borgmästare i Tequila och ordförande i Camara Nacional de la Industria Tequilera.

Klassificering

<i>Kategori:</i>	Tequila 100 % Agave
<i>Typ:</i>	Reposado
<i>Ursprung:</i>	A Agave Tequilana Weber Blue från staden Tequila i Jalisco, Mexiko
<i>Bakning:</i>	Tryckkokare
<i>Destillering:</i>	Enkelpannor av stål
<i>Fat:</i>	Amerikansk vitek (Jack Daniel's)
<i>Volym:</i>	700 ml
<i>Alkoholhalt:</i>	38%
<i>Producent:</i>	Tequila Arette de Jalisco S.A. de C.V.

AliasSmith AB

Post till Box 6340, SE-102 35 Stockholm / Besök på Upplandsgatan 47, vån 7, 113 28 Stockholm
Tel: 08-309855 / Fax 08-309856 / info@aliassmith.se / www.aliassmith.se / www.facebook.com/tequilaspirit