

# MAYACIEL Tequila Reposado 0,5l

Die Familiendestillerie von MAYACIEL wurde bereits in den 70er Jahren gegründet und stellt heute noch mit den bewahrten Rezepten und Techniken des Gründers Don Partida hervorragenden Tequila her. Jede Flasche MAYACIEL ist einzigartig und ein Unikat, handsigniert und in Seidenpapier gewickelt – frei von Zusätzen und künstlichen Aromen. MAYACIEL zeichnet eine herausragende Qualität und ein einzigartiges Geschmackserlebnis aus.

## Aroma und Geschmack

Fruchtige Agave vereint sich mit karibischer Fasswürze. Tauche ein in ein Aromenspiel aus gekochter Agave, zarten Vanille- und Karamellnoten.

## Herstellung

Ihr Tequila Reposado geht neue Wege. Der MAYACIEL Reposado reift etwa ein halbes Jahr in sorgfältig getoasteten Eichenholzfässern. Dabei werden nicht wie üblich Bourbon-Fässer verwendet, sondern karibische Rum-Fässer. Dieser Reposado ist der weltweit erste seiner Art, der ausschließlich in Rumfässern reift.

## Genussempfehlung

Der Tequila Reposado sollte pur genossen werden, um die volle Aromenvielfalt zu entdecken oder als Mixbasis für Margaritas.

## Cocktailrezepte

### Mayaciel Orange Margarita

#### Zutaten

5 cl MAYACIEL Tequila Reposado

3 cl Orangenlikör

3 cl frischer Limettensaft

Eine Prise Salz

#### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben. Mit Eis gut schütteln. In ein gekühltes Glas abseihen.

### Tequila Espresso Martini

#### Zutaten

5 cl MAYACIEL Tequila Reposado

3 cl Kaffeelikör

3 cl Espresso

#### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben. Mit Eis kräftig schütteln. In ein gekühltes Glas abseihen. Mit Kaffeebohnen garnieren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Naturkorken mit Holzgriff
Region	Amatitán (Jalisco)
Herkunft	Mexiko
Rebsorte	blaue Weber-Agave
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Mayaciel Spirits GmbH  
Waldstraße 70 15566 Schöneiche bei Berlin Deutschland