

Los Locos Tequila Reposado 0,7l

Der Los Locos Tequila Reposado wird aus 100 % blauer Weber-Agave hergestellt und in Eichenfässern gereift. Durch diese kurze Fasslagerung erhält er zusätzliche Tiefe und eine abgerundete Aromatik, ohne den Agavencharakter zu überdecken.

Aroma und Geschmack

Weiche Agavennoten, kombiniert mit Anklängen von Vanille, Karamell und leichter Würze. Ausgewogen mit sanftem Abgang.

Herstellung

Nach der zweifachen Destillation reift der Tequila mehrere Monate in ausgewählten Eichenfässern, was ihm Farbe, milde Holznoten und feine Vanillearomen verleiht.

Genussempfehlung

Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen. Passt ebenso als gehobene Basis für Tequila Old Fashioned oder andere Premium-Cocktails.

Cocktailrezepte

Orange Margarita

Zutaten

5 cl Los Locos 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 Los Locos 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.

Tequila, Mineralwasser, Limettensaft und Agavensirup in ein Glas geben. Eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Verschlusstyp	Naturkorken mit Holzgriff
Herkunft	Mexiko
Rebsorte	blaue Weber-Agave
Region	Guadalajara
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Adrinova Trading Co. S.R.L a socio unico
150 Viale Mentana Parma Italy 43121