

EL TEQUILEÑO

Neu bei Kirsch Import: El Tequileño, der Tequila unter den Tequilas

Stuhr, 18.01.2023 Tequila boomt. Über 500 Millionen Liter wurden 2021 produziert. So viel wie nie zuvor. Abseits der Massenproduktion existiert es aber noch: das unverfälschte Handwerksprodukt aus dem unabhängigen Traditionsbetrieb mit Fokus auf Qualität statt Quantität. Eine der in Mexiko führenden Marken dieses Segments ist [El Tequileño](#), die ab sofort in Deutschland von [Kirsch Import](#) vertrieben wird.

Als eine von unter zehn Brennereien Mexikos produziert „La Guarreña“, das Zuhause von El Tequileño, seit 1959 ausschließlich eigenen Tequila. Dafür greift der Betrieb auf mindestens sechs Jahre gereifte Blaue Weber Agaven der Region Los Altos zurück, zu 40 Prozent aus dem eigenen Anbau. Die zuckerhaltigeren Hochlandagaven sorgen für ein fruchtiges, florales Aroma.

Extrahiert wird dieses durch sorgfältiges Kochen. Vermischt mit vulkanischem Quellwasser fermentieren die gemahlene Agaven in offenen Betontanks. Wilde Hefen der Früchte alter Mangobäume, die rund um die Brennerei wachsen, hinterlassen dabei ihre Spuren im Prozess.. Gebrannt wird in kupfernen Pot Stills mit maximal 5.000 Liter Fassungsvermögen, gereift in American, French oder auch Hungarian Oak, kühlfiltriert, gefärbt oder generell zugesetzt dagegen nie.

Zu den als „additive free“ zertifizierten Agavenbränden zählt der Tequila Blanco, ein altbewährter Favorit und der am dritthäufigsten verkaufte Blanco im Bundesstaat Jalisco, der Wiege des Tequila. Der sogenannte Mixto-Tequila wird aus einem hohen Agavenanteil von 70 Prozent sowie 30 Prozent Piloncillo, einem aromatischen Restprodukt der Zuckerrohrproduktion, gebrannt. Der Tequila Reposado aus 100% Agave reift circa drei Monate in lokal gefertigten amerikanischen Eichenfässern, die zwischen 5.000 und 40.000 Liter fassen und so für einen sanften Reifeprozess sorgen, der dem Agavenaroma Raum lässt.

Dasselbe gilt für den Tequila Reposado Rare. Nach sechs Jahren Fassreifung ist er eigentlich ein Extra Añejo, doch die Kategorie ist auf Fässer von maximal 600 Litern beschränkt – und macht das auf ein Batch limitierte Release zur komplexen Ausnahmeerscheinung. Der helle

EL TEQUILEÑO

Tequila Platinum kommt auch als Blanco kurz in Fasskontakt. Sein elegantes und feines Profil mit Zitrus-, Kräuter- und Agavennoten eignet sich hervorragend für Margarithas.

Christoph Kirsch, Inhaber und Geschäftsführer von [Kirsch Import](#) freut sich über den Neuzugang im Portfolio:

„Mit El Tequileño haben wir endlich einen Partner im Bereich Tequila, mit dem wir direkt zusammenarbeiten und mit dem wir die aktuelle Nachfrage im Markt befriedigen können.“



Tequila Blanco El Tequileño

Herkunft: Mexiko, Jalisco

Zutaten: 70% Blaue Weber Agave (Los Altos), 30% Piloncillo

Alkoholgehalt: 38% vol.

Flaschengröße: 0,5 Liter

Sonstiges: Nicht kühlfiltriert

EL TEQUILEÑO.



Tequila Platinum Blanco El Tequileño

Herkunft: Mexiko, Jalisco
Zutaten: 100% Blaue Weber Agave (Los Altos)
Fasstypen: American Oak Casks
Alter: mind. 14 Tage
Alkoholgehalt: 40% vol.
Flaschengröße: 0,7 Liter
Sonstiges: Nicht gefärbt, nicht kühlfiltriert



Tequila Reposado El Tequileño

Herkunft: Mexiko, Jalisco
Zutaten: 100% Blaue Weber Agave (Los Altos)
Fasstypen: Custom American Oak Casks (5.000–40.000 Liter)
Alter: circa 3 Monate
Alkoholgehalt: 38% vol.
Flaschengröße: 0,5 Liter
Sonstiges: Nicht gefärbt, nicht kühlfiltriert

EL TEQUILEÑO



Tequila Reposado Rare El Tequileño

Herkunft: Mexiko, Jalisco

Zutaten: 100% Blaue Weber Agave (Los Altos)

Fasstypen: Custom American Oak Casks (5.000-40.000 Liter)

Alter: 6 Jahre

Alkoholgehalt: 40% vol.

Flaschengröße: 0,7 Liter

Sonstiges: Nicht gefärbt, nicht kühlfiltriert

Über El Tequileño

[El Tequileño](#) wurde 1959 von Don Jorge Salles Cuervo mit der Vision gegründet, nur feinsten Tequila zu kreieren. Die Marke wurde zu Ehren der Bewohner der Kleinstadt Villa de Santiago de Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco benannt. Sechzig Jahre später wird El Tequileño immer noch am gleichen Ort und nach dem gleichen Rezept produziert, nun von seinem Enkel, Master Distiller Antonio „Tony“ Salles.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.000 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

Kirsch Import e.K. • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • www.kirschwhisky.de
Presseraum: www.kirschwhisky.de/presse
Pressekontakt: Tanja Bemprechtsz • t.bemprechtsz@kirschwhisky.de
T: +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

