



## ANCHO REYES ORIGINAL

### Ancho Chile Liqueur

Ancho Reyes Original ist ein einzigartiger Likör, der nach traditionellen Methoden aus in Puebla beheimateten Chilis hergestellt wird, die auf mit Vulkanen angereicherten Böden angebaut werden. Die Chilis werden 15 bis 20 Tage lang in der Sonne getrocknet, von Hand eingemaischt, ein halbes Jahr lang in neutralem Rohrbranntwein mazeriert und schließlich gemischt. Nach der Ernte ruht der Boden drei Jahre lang, bevor wieder Chilis angebaut werden.

#### **Tasting notes**

#### **Taste**

Süsse Gewürze, ausgewogener Säuregehalt mit rauchigen Chilinoten.