



ANCHO REYES VERDE

Poblano-Chili-Likör

Ein einzigartiger Likör, der nach traditionellen Methoden aus in Puebla beheimateten Chilis hergestellt wird, die auf mit Vulkanen angereicherten Böden angebaut werden. Nach der Ernte ruht der Boden drei Jahre lang, bevor wieder Chilis wachsen. Bei der Herstellung von Ancho Reyes Verde wird jede Chilischote von Hand ausgewählt, im Feuer geröstet und von Hand zerdrückt. Sie werden ein halbes Jahr lang in neutralem Rohrbranntwein mazeriert, gemischt und geruht, damit sich die Aromen harmonisch verbinden können.

Tasting notes