



## ANCHO REYES ORIGINAL

### Ancho Chile Liqueur

Ancho Reyes Original est une liqueur unique fabriquée à la main selon des méthodes traditionnelles avec des piments originaires de Puebla, cultivés dans des sols enrichis par des volcans. Les piments sont séchés au soleil pendant 15 à 20 jours, écrasés à la main, macérés dans de l'eau-de-vie de canne neutre pendant une demi-année et enfin mélangés. Après la récolte, le sol se repose pendant trois ans avant d'être à nouveau cultivé.

#### **Tasting notes**

#### **Taste**

Épices douces, acidité bien équilibrée avec des notes fumées de piment.