



Tequila Blanco

100% Agave Azul



Herkunftsland	Mexiko, Bundestaat Jalisco
Jahrgang	2015, Dezember
Destillation	2 Durchgänge, Verfahren wie bei Cognac
Rohstoff	100% Blaue Agave, keine weiteren Zusätze. Für „Tequila 100% Agave Azul“ darf ausschliesslich die Blaue Agave verwendet werden.
Herstellung	Nach 7-12 Jahren Wachstumszeit für die Blauen Agaven, werden diese von Hand geerntet. Die Blätter werden abgeschnitten und nur das Agavenherz (ca. 50 kg/Stk.) wird aufgrund seiner hohen Eigensüsse, verwendet. Die handverlesenen Agavenherzen werden dann in einem alten Steinofen 3 Tage lang mit Wasserdampf gegart. So intensiviert sich die natürliche Süsse und das fruchtige Aroma. Danach werden die Agavenherzen entsaftet. Dieser Saft wird circa 3 Tage lang fermentiert und danach in zwei Durchgängen nach dem Cognacverfahren destilliert und unmittelbar danach in Flaschen abgefüllt.
Gaumen	INICIO TEQUILA BLANCO schmeckt leicht süss mit einem exquisiten fruchtigen Aroma der Blauen Agave. Der Abgang im Mund ist fein und sanft. Unverfälschter Geschmack der Blauen Agave.
Degustation	Pur bei Zimmertemperatur und in einem Glas in welchem sich die Aromen gut entfalten können.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
	70 cl	40%		

