

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE

Añejo

100% Blaue Agave
Single Estate Tequila
Destillerie La Alteña in Arandas

Fermentation	4-5 Tage, 3000 Liter Bottiche aus Pinienholz
Destillation	1. Destillation: Edelstahl-Pot Still (3500 l) 2. Destillation: Kupfer-Pot Still (300 l)
Destillations-jahr	2015
Herstellung/ Lagerung	Die Agaven für diesen Tequila brauchen 7-10 Jahre Zeit um zu wachsen. Wenn diese überreif sind werden sie von Hand geerntet. Die Blätter werden abgeschnitten und nur die Herzen der Agaven, die sogenannten „Piñas“ werden bei ca. 80-85 °C für 48 Stunden in einem Ofen gekocht. Nach dieser Zeit verbleiben die Piñas weiter 24 Stunden in dem Ofen zum Abkühlen. Danach werden die Agavenherzen gepresst. Der Saft wird mit Quellwasser vermengt. Danach folgt die 4-5 Tage lange Fermentation. Die Destillation erfolgt in zwei Durchgängen in verschiedenen Pot Stills. Unmittelbar nach der Destillation wird der Tequila in Fässer gelegt Er reifte für 1 Jahr in gebrauchten Whiskey-Fässern.
Bouquet	Das Bouquet wird geprägt von fruchtigen Noten von Ananas und dunkelroten Früchten. Es entwickeln sich holzig-würzige Anklänge von altem Holz, Zimt, Anis, sowie verbranntem Karamell.
Gaumen	Der Geschmack ist rund und süß, mit Aromen von gekochten roten Steinfrüchten, schwarzem Pfeffer, Erde, Menthol, Tannin, Vanille, Kaffee und altem Holz.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750140	70 cl	40 %	898627001070	18280879080832