

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE

Blanco

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)
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 Flaschen abgefüllt.
Bouquet	In der Nase äußerst fruchtig-würzig, mit Noten von überreifen Ananas, Kakis, Nelken, Kardamom, Veilchen und Marzipan.
Gaumen	Süß und fruchtig mit Aromen von Guaven, roten Trauben und reifen Mandarinen. Begleitet werden diese Fruchtaromen von vegetabilen-würzigen Aromen von z.B. weißem Pfeffer, Spargel, Menthol und grünen Oliven.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750100	50 cl	40 %	8280879080811	18280879080818

