

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE

Single Barrel Extra 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)
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 reift für 40 Monate und 11 Tage in gebrauchten Whiskey-Fässern. Es wurden nur 240 Flaschen abgefüllt.
Bouquet	Das Bouquet ist komplex und perfekt ausbalanciert und besticht mit angenehm leichten Holznoten, Rosinen, Schokokirschen und Tiramisu.
Gaumen	Im Geschmack süß mit Aromen von Käsekuchen, Schokolade, Nüssen und Rosinen.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750200	70 cl	54,5 %	898627001117	10898627001114