

MUESTRA NO.  
OCHO®

# 8

TEQUILA

100%  
PURO  
DE AGAVE

# Blanco

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

<b>Fermentation</b>	4-5 Tage, 3000 Liter Bottiche aus Pinienholz
<b>Destillation</b>	1. Destillation: Edelstahl-Pot Still (3500 l) 2. Destillation: Kupfer-Pot Still (300 l)
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Die Agaven für diesen Tequila brauchen 6-7 Jahre Zeit um zu wachsen. Gepflanzt wurden die Agaven in den Jahren 2012 und 2013. 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.
<b>Bouquet</b>	In der Nase äußerst fruchtig-würzig, mit Noten von Orangen, Aprikosen, grünen Oliven, Käse, grünen Äpfeln, Chili und Salzwasser.
<b>Gaumen</b>	Süß und fruchtig mit Aromen von überreifen Ananas und Marzipan, Vanille und gesalzene Karamell. Begleitet werden diese süßen Aromen von würzigen Aromen von z.B. weißem Pfeffer, Zimt und gerösteten Mandeln.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750102	50 cl	40 %		

