

MUESTRA NO.
OCHO®

8

TEQUILA

100%
PURO
DE AGAVE

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)
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 3 Jahre in gebrauchten Whiskey-Fässern.
Bouquet	Sehr würzige-süße Nase mit Noten von Zedernholz, geröstetem Kaffee, Vanille, gerösteten Mandeln, Karamell, Kakao und verbrannten Orangenzesten.
Gaumen	Am Gaumen ebenfalls süß-würzige Aromen (Zimt, Nelken, Milkschokolade, Vanillecreme) zu denen sich aber auch fruchtige Aromen (gekochte Aprikosen, Pfirsiche, gebackene Kürbisse) gesellen.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750160	70 cl	40 %	898627001094	10898627001091