

MUESTRA NO.

OCHO®

8

TEQUILA

100%  
PURO  
DE AGAVE

# Reposado

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

<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 Fässer gelegt. Er reift für 8 Wochen und 8 Tage in gebrauchten Whiskey-Fässern.
<b>Bouquet</b>	In der Nase sehr würzig und nussig mit Noten von stark gerösteter Kokosnuss, rohen Haselnüssen, Menthol, Piment, Zimt, Melassesirup und Karamell.
<b>Gaumen</b>	Der Gaumen ist ebenfalls recht würzig mit Aromen von weißem Pfeffer, Erde, Leder, Tannin, sowie verbrannten Orangenzesten, salzigem Karamell und Kakao.



Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750121	50 cl	40 % vol.	8280879080828	18280879080825