



EXCELLIA TEQUILA_{BLANCO}

100% Weber Blue Agave

Excellia Blanco Tequila wird im Hochland von Jalisco in Handarbeit aus 100% Agave Tequilana Weber Blue hergestellt. Die Pflanzen werden auf den Ländereien angebaut, von Hand geschnitten und langsam in traditionellen Ziegel- und Steinöfen gekocht. Sie werden zerkleinert und zermahlen, um den aromatischen Agavensaft zu gewinnen, der anschließend in Holzfässern vergoren und zweimal in Kupferbrennblasen destilliert wird. Excellia Blanco ruht einige Wochen in Grand-Cru-Sauternes- und Cognac-Fässern, gerade lange genug, um die subtilen Aromen aus den Fässern zu extrahieren und die ursprünglichen Aromen der Agave zu bewahren.

Tasting notes

Aroma

Noten von Nelken, Tabak und Brioche.

Taste

Komplex mit einer Mischung aus Gewürzen, Vanille, Früchten und Lederaromen.

Finish

Der Abgang ist lang am mittleren Gaumen und zeigt getrocknete Gewürze und leichte Jasminnoten.