FINE GOODS

EXCELLIA TEQUILA REPOSADO

100% Blue Weber Agave

Tequila Grand Cru von unvergleichlicher Raffinesse. Komplex mit Aromen von Honig, geröstetem Holz und getrockneten Lavendelnoten. Handgemacht aus 100% Weber-Blaualgave, doppelt destilliert und neun Monate lang in Grand Cru Sauternes-Wein- und französischen Cognac-Fässern gereift. Von Hand abgefüllt und etikettiert für maximale Aufmerksamkeit und Sorgfalt für jede Flasche.

Tasting notes

Color

Strohgelb

Aroma

Excellia Reposado enthüllt eine komplexe Palette von Aromen wie Honig, geröstetes Holz, Pilze, getrockneter Lavendel, Jasmin und Veilchen.

Taste

Die Reifung in Grand cru sauternes Wein- und französischen Cognacfässern verleiht ein einzigartiges rundes und umfassendes Geschmackserlebnis mit Anklängen von Zigarrenschachtel und karamellisierter Agave, gefolgt von subtilen Obstgartenfrüchten.

Finish

Lang und überzeugend mit würzigen und erdigen Noten.

Über den Produzenten Gegründet auf tief verwurzelten Traditionen und dem Streben nach Exzellenz, eine Fusion, bei der die mexikanische Handwerkskunst unter der Leitung von Carlos Camarena, preisgekrönter Tequila-Produzent, auf die französische Expertise von Jean-Sébastien Robicquet, Master-Blender und Gründer von EWG Spirits & Wine, trifft. Hergestellt aus 8 bis 10 Jahre alten Blauagavenpflanzen aus eigenem Anbau, die von Hand geschnitten und langsam in traditionellen Ziegel- und Steinöfen gekocht werden. Die gekochten Agaven werden geschreddert und zerkleinert, um den aromatischen Agavensaft zu extrahieren, und dann in Holzbottichen vergoren und zweimal destilliert. Eine separate Reifung erfolgt in alten Grand Cru Sauternes-Fässern und in zwanzig Jahre alten Cognac-Fässern, um diesen sehr authentischen Tequila-Herstellungsprozess zu vollenden.