VON SALIS



Mexico

Clase Azul Reposado Tequila 40°

CHF 229.00

70cl
40%
AN 205770

Degustationsnotiz
Im Glas präsentiert sich der Tequila in hellem Gold mit warmen Reflexen. Das Bouquet begeistert mit gekochter Agave, Agavensirup, kandierter Orangenschale, Vanille, geröstetem Holz sowie feinen Noten von Haselnuss und Gewürznelken. Am Gaumen zeigt er sich cremig und harmonisch mit Aromen von reifer Orange, gerösteten Haselnüssen, Bitterschokolade sowie einem würzigen Finale mit Zimt und Nelken. Lang, weich und beeindruckend elegant im Abgang.

Herstellung
Der Clase Azul Tequila Reposado wird aus 100 % Blue Weber Agave aus den Highlands von Jalisco, Mexiko, hergestellt. Die Agaven werden langsam in traditionellen Steinöfen gegart, anschliessend fermentiert und destilliert. Danach reift der Tequila während acht Monaten in amerikanischen Whiskeyfässern, wodurch er seine aussergewöhnliche Weichheit und elegante Würze erhält. Jede Flasche ist ein von Hand gefertigtes und bemaltes Keramikunikat, das mexikanische Handwerkskunst mit höchster Destillationskunst verbindet.

Geniessen zu
Ein edler Sipping-Tequila für besondere Momente. Passt hervorragend zu dunkler Schokolade, gerösteten Nüssen, gereiftem Hartkäse oder als stilvoller Digestif nach einem feinen Essen. Am besten pur bei Zimmertemperatur oder leicht temperiert geniessen, damit sich seine vielschichtigen Aromen vollständig entfalten.