





# Tequila Maria Pasquale Anejo 100% Agave

Kategorie Tequila / Mezcal

Land Mexiko Region Jalisco

**Produzent** Maria Pascuala

Klassifikation

Traubensorte

**Inhalt** 70 cl

**Jahrgang** 

Artikelnummer 13369



## Vinifikation / Ausbau

Ein eleganter und komplexer Tequila aus 100 % Blauer Agave, 16 Monate in französischen Eichenfässern gereift.

### Charakter

Die Farbe ist ein sattes Strohgelb, in der Nasen finden wir gekochte Agaven, eine abwechslungsreiche Mischung aus Eichen- und Fruchtnoten.

Am Gaumen hat er eine samtige Textur mit einem kräftigen Geschmack nach gekochter Agave, gefolgt von zarten Anklängen von Eiche, Kakao und Mandeln.

Im Abgang sanft mit zarten Anklängen von Eiche.

#### Geschichte

Maria Pascuala añejo ist ein Premium-Tequila, der in Handarbeit im Hochland des mexikanischen Bundesstaates Jalisco abgefüllt wird. Dieser Tequila wird aus Blauer Agave höchster Qualität hergestellt, die vor der Destillation 8 Jahre lang gereift ist. Die Flaschen werden von lokalen Handwerkern aus recyceltem Glas mundgeblasen und nummeriert. Maria Pascuala Tequila ist ein wahrer Beweis für mexikanische Authentizität.

#### **Produzentinfo**

Inspiriert von einer Mexikanerin aus dem 18. Jahrhundert namens "Pascuala de Nava", die in der frühen mexikanischen Tradition weibliche Stärke und Mystik verkörpert.

Der Geschmack von Maria Pascuala Tequila wurde so entwickelt, dass er die Werte widerspiegelt, die der Marke zugrunde liegen: Feinheit, Raffinesse und Tradition. Bei der Herstellung wird Wert auf umweltbewusste Produktionsmethoden gelegt, die zu einer absolut minimalen Verschwendung natürlicher Ressourcen führen.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen