



MARIA PASCUALA AÑEJO

Tequila | 100% Bio Blaue Agave

Ein eleganter und komplexer Tequila aus 100% blauer Agave, sechzehn Monate lang in französischen Eichenfässern gereift. Maria Pascuala añejo ist ein Premium-Tequila, der im Hochland des mexikanischen Bundesstaates Jalisco in Handarbeit hergestellt und abgefüllt wird. Dieser Tequila wird mit den hochwertigsten Blauen Agavenpflanzen hergestellt, die vor der Destillation 8 Jahre lang gereift wurden. Die Flaschen werden von lokalen Kunsthandwerkern unter Verwendung von recyceltem Glas mundgeblasen und nummeriert. Der Tequila Maria Pascuala ist ein wahres Beispiel mexikanischer Authentizität.

Tasting notes

Color

Strohgelb

Aroma

Gekochte Agaven, eine vielfältige Mischung aus Eiche und fruchtigen Noten.

Taste

Samtige Textur mit einem robusten Geschmack von gekochter Agave, gefolgt von feinen Anklängen an Eiche, Kakao und Mandeln.

Finish

Sanft mit zarten Nuancen von Eichenholz.

Über Maria Pascuala Tequila Inspiriert von einer Mexikanerin des XVIII. Jahrhunderts namens "Pascuala de Nava", welche die weibliche Kraft und Mystik in der frühen mexikanischen Tradition repräsentiert. Der Tequila von Maria Pascuala wurde so konzipiert, dass er die Werte der Marke widerspiegelt: Delikatesse, Raffinesse und Tradition. Hergestellt mit dem Schwerpunkt auf umweltbewussten Produktionsmethoden, die zu einer absolut minimalen Verschwendung natürlicher Ressourcen führen.