



MARIA PASCUALA BLANCO

Tequila | 100% Bio Blaue Agave

Maria Pascuala Tequila ist ein wahres Zeichen mexikanischer Authentizität. Hergestellt aus Agavenpflanzen, die eine Reifezeit von 8 bis 10 Jahren erreicht haben, gekocht in Natursteinöfen. Die gewonnene Flüssigkeit wird extrahiert und mit Dampf destilliert, der ausschließlich in dieser Region angewendet wird. Die Flaschen werden mundgeblasen und von lokalen Handwerksmeistern aus recyceltem Glas hergestellt. 100% bio, kristalliner Blauagaven-Tequila, der von Kunsthandwerkern im Hochland von Jalisco produziert und abgefüllt wird.

Tasting notes

Color

Kristallklar

Aroma

In der Nase dominieren Aromen von Früchten und Muskatnuss.

Taste

Ein sehr komplexer Tequila, mit Noten von Zitrusfrüchten und Mandeln, die die rohe Agaven-Textur widerspiegelt.

Finish

Ein reiner Hochgenuss und ein sehr lang anhaltender Abgang von Trockenfrüchten und Agaven.

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.