



MARIA PASCUALA EXTRA AÑEJO

Tequila | 100% Bio Blaue Agave

Ein hervorragender Extra-Añejo, der vier Jahre lang in Bordeaux-Weinfässern gereift wurde. Doppelt destilliert in Edelstahl- und Kupferdestillierkolben, gefiltert durch Keramik und Kohle, um die Aromen reiner Agaven zu entfalten. Die Flaschen werden von lokalen Kunsthandwerkern unter Verwendung von recyceltem Glas mundgeblasen und nummeriert. Maria Pascuala Tequila ist ein wahres Zeichen mexikanischer Authentizität.

Tasting notes

Color

Bernstein

Aroma

In der Nase ist er komplex, mit robusten und delikaten Aromen von Agaven, Eiche, Kakao und Mandeln.

Taste

Äußerst elegant mit einer subtilen Eichenholznote. Geröstete Kakaobohnen, gekochte Agave, einen Hauch von Vanille und Mandeln.

Finish

Elegant, verführernd und voller Temperament.

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.