



## AVIÓN RESERVA CRISTALINO

### Tequila Añejo | 100% Agave

Avión Reserva Cristalino wird aus handverlesenen Agaven aus Jalisco hergestellt, die langsam in Ziegelöfen geröstet und nach einem modernen Destillationsverfahren verarbeitet werden, bei dem ein 12 Monate alter Añejo mit einem drei Jahre alten Extra Añejo-Tequila der Spitzenklasse gemischt wird. Die Mischung wird doppelt über Holzkohle gefiltert, um die natürlichen Farbstoffe zu entfernen, die die Spirituose aus dem Fass aufgenommen hat. So behält die Spirituose ihren komplexen Geschmack und erhält den klaren Glanz eines Blanco-Tequilas.

#### **Tasting notes**

##### **Taste**

Avión Tequila Reserva Cristalino zeichnet sich durch Noten von Eiche, Vanille, Gewürzen, gerösteten Nüssen und erdigen Agaven aus.