



EXCELLIA TEQUILA AÑEJO

100% Weber Blue Agave

Ein Tequila Grand Cru, elegant und raffiniert, der durch sein Streben nach Exzellenz einen wahren Tequila der Spitzenklasse verkörpert. Er wird ausschließlich aus blauen Agaven hergestellt und unterliegt einem einzigartigen doppelten Reifeprozess in Fässern mit wertvollem Cognac und Sauternes Grand Cru. Achtzehn Monate lang gereift, liefert Excellia Añejo Aromen von Süßweinen (reife und süße Trauben, getrocknete Aprikosen und Birnen) mit sich ständig weiterentwickelnden Noten von Rancio, Gewürzen und gekochten Kräutern, Leder und Sandelholz. Am Gaumen ist er intensiv und rund mit intensiven holzigen und tanninhaltenen Noten, vermischt mit frischen würzigen und leicht pfeffrigen Noten. Der Abgang ist progressiv, lang und ausgewogen und enthüllt Noten von Kakao und Obstgartenfrüchten. Jede Flasche wird von Hand etikettiert und abgefüllt.

Tasting notes

Color

Bernstein

Aroma

Noten von gekochter Agave, Eiche und Trockenfrüchten

Taste

Aromen von getrockneten Aprikosen, gebackenen Gewürzen, gefolgt von Pfeffer und süßer Kohle. Am Gaumen ist er kräftig mit einer tanninhaltenen Holznote und einem ausgewogenen Abgang mit anhaltenden Kakao- und Obstbaunoten.

Finish

Erdig und kraftvoll im Abgang

Excellia Tequila Produite à Los Altos, Excellia Tequila marie ses origines mexicaines et son savoir-faire-apporté par Carlos Camerena, producteur de tequila reconnu- à une expertise française acquise par Jean-Sébastien Robicquet, maître-distillateur et fondateur de Maison Villevert. Assemblée à la perfection, Excellia Tequila procure élégance, sophistication et rondeur à la catégorie des tequilas grâce à une qualité sans-précédent et une complexité résolument exquise.