

Espolon Blanco 1L 40%

» Tequila a destilát z agáve



Popis

Redesign tequily Espolon Blanco z roku 2010 jí skutečně prospěl. O něco baňatější láhev působí atraktivněji a neortodoxní etiketa od amerického umělce Steva Nobela dodává nápoji moderní charakter. Obsah láhve se však nezměnil: Espolon Blanco se stále vyrábí stejnými řemeslnými postupy jako na konci 90. let, kdy Ramón G. Valdés svou značku založil – dávno před bouřlivým rozvojem trhu s lihovinami. O řemeslné výrobě a „důrazu na detail“ se mluví často, bohužel mnohdy jen formálně. Espolon však na skutečné řemeslo sází a svému destilátu dopřává to nejdůležitější: čas. Srdce modré agáve Weber se nejprve téměř 22 hodin pomalu vaří, poté se rozdrťí a putuje do destilačního zařízení. Samotná destilace trvá nadprůměrně dlouhých pět hodin, aby se pečlivě získalo to nejlepší – srdce tequily. Barva: čirá. Aroma sladké, kořeněná agáve, citrusové plody, kořeněná. Chuť: sladké ovoce, citrusové tóny, agáve, černý pepř. Závěr: dlouhotrvající. Výrobce: Campari Mexico, Rancho San Nicolas, Saignacio Cerro Gordo, Jalisco, Mexiko. Země původu: Mexiko. Objem: 1L. Obsah alkoholu: 40% obj.

Kód produktu	11424
Orientační hmotnost	1,63 kg

Dostupnost na skladě: skladem

Hlavní parametry

EAN	721059701006
Procento lihu	40,00 %
Objem	1,000 L