



G4

Extra Añejo

Tequila

Typ	Tequila
Herkunft / Region	Mexiko
Produzent / Abfüller	Destilería El Pandillo, S.A. de C.V.
Ausbau / Reifung	Der Extra Añejo lagerte für min. drei Jahre in Bourbon Fässern aus amerikanischer Eiche.
Sonstiges	100% Agave
Alkoholgehalt	40 %
Grösse	75cl
Artikelnummer	108-mx-02801

Bemerkungen

Der Tequila G4 wird ist das Meisterstück von Felipe Camarena. Er kommt aus einer der wichtigsten Familien wenn es um gute Agavenbrände geht. Der Name verweist auf die vierte Generation die inzwischen am Werk ist. Felipes Sohn Alan ist der jüngste «Master Distiller» Mexikos. Bei diesem fantastischen Tequila steht die Agave noch wirklich im Vordergrund. Die Agaven werden in einem Steinofen gekocht und in einem handgefertigten Metall-Tahona mit dem Spitznamen "Felipestein" zerkleinert. Auch im weiteren Herstellungsprozess wird der Tradition gebührend Respekt gezollt, gleichzeitig wird mit Innovation in Sachen Nachhaltigkeit ein Beitrag geleistet, indem Z.B mit einer Mischung aus gesammeltem Regenwasser und Quellwasser gearbeitet wird oder aus den Agaven-Überresten Dünger hergestellt wird.