

Clase Azul Añejo



Land	Mexiko
Region	Jalisco
Storlek	70 cl
Pris	Se prislsta.

Clase Azuls exklusiva hantverkstequila görs på blå agave som växer på på höglandet i Jalisco i Mexiko under nio till tolv år innan den skördas för hand.

Därefter bakas agaven hel i gamla tegelugnar under 72-80 timmar. Den bakade agaven krossas sedan och får jäsa med naturlig jäst. Efter jäsningen sker dubbel destillering i kopparpanna.

Clase Azul Añejo lagras därefter i 25 månader i de bourbonfat som tidigare använts för Reposado.

Añejo är en bärnstens-färgad tequila med mycket komplex fyllighet. Doften är full av kryddor som kanel, kardemumma och vanilj. Smaken är elegant med kanderade äpplen och mandlar som avslutas med caramel.

Clase Azul



Clase Azul är en familjeägd tequila-producent som har sin produktion av premiumtequila i den lilla byn Santa Maria Canchesda i Los Altos, på höglandet i Jalisco i Mexiko.

De säregna flaskorna är gjorda enligt den infödda befolkningen Mazahuas uråldriga tradition. Varje flaska tar 11 dagar att forma och måla helt för hand.