



Villa Lobos Blanco Tequila wird aus 100% blauer Agave hergestellt, einer Pflanze, die in Mexiko heimisch ist. Die Verwendung hochwertiger Agaven verleihen dem Tequila seinen charakteristischen Geschmack und seine Aromen. Die Agave wird sorgfältig geerntet und in traditionellen Brennöfen gekocht, um ihre natürlichen Aromen und Zucker zu extrahieren.

Der Tequila zeichnet sich durch eine Vielzahl von Aromen aus, die sowohl fruchtig als auch würzig sind. Düfte von Zitrusfrüchten wie Limette und Zitrone dominieren die Nase und verleihen dem Tequila eine erfrischende Note.

Der Geschmack von Villa Lobos Blanco Tequila ist intensiv und komplex. Beim ersten Schluck wird eine angenehme Süße verspürt, die von den fruchtigen Aromen der Agave und den Zitrusfrüchten stammt. Diese Süße wird von einer leicht pfeffrigen Würze begleitet, die dem Tequila eine gewisse Schärfe verleiht.

Auch im Finish bleibt der rauchige Charakter erhalten, jedoch sind diese Noten sehr sanft, sodass der Abgang als äußerst angenehm erscheint.



## VILLA LOBOS Blanco Tequila 100% Agave

Artikel Nr.	90
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	40 % vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	5016978101453
Gewicht Flasche	1,5 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	10,0 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	21
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	105
Herkunftsland	Mexiko
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Wine & Spirit International 9th Floor Hyde House Edgware Road NW9 6LH London Großbritannien

**PEROLA**  
~ Fine Spirits ~

Perola GmbH  
Ronhofer Hauptstr. 299  
DE-90765 Fürth

Tel.: +49 911 32244584  
Fax: +49 3212 1323623

Email: [info@perola.eu](mailto:info@perola.eu)  
Web: [www.perola.eu](http://www.perola.eu)