



Neben seiner sechsmonatigen Reifezeit in Stahltanks verbringt der VILLA LOBOS Tequila Reposado noch weitere elf Monate in amerikanischen Eichenfässern.

An der Nase besticht dieser Tequila mit einem leichten Aroma von Weißwein. Hinzu kommen angenehme Klänge von Minze und fruchtige Noten von Apfel und Pfirsich. Der blumige Duft, welcher an die Geliebte Lupita Villa Lobos erinnern soll, ist auch ein wichtiger Bestandteil im VILLA LOBOS Reposado. Zudem wird er begleitet von frischen und zugleich würzigen Noten wie Agave und Zitrus.

Im Geschmack zeigt sich das Aroma der Agave, allerdings nicht zu dominant, sodass auch eine angenehme Würze und die Süße von Früchten zu ihrem Auftritt gelangen. Das leichte Finish sorgt für einen gelungenen Abschluss mit einer angenehmen, würzig-frischen Note.

## VILLA LOBOS Reposado Tequila 100% Agave

Arikel Nr.	91
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	40 % vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	5016978101477
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

