



# TOPANITO

## 100% AGAVE

Topanito zelebriert das mexikanische Agavenerbe mit einer Auswahl authentischer Tequilas und Mezcal. Darunter hochprozentige Tequilas, fassgereifte Varianten, wild gewachsene Agaven-Mezcals und Agavensirup. Inspiriert von aztekischen Traditionen verbindet Topanito handwerkliches Können mit einem modernen Ansatz und fängt so den lebendigen Geist Mexikos in jedem Schluck ein.

Unser Añejo Tequila reift über 12 Monate in ehemaligen Tennessee-Whiskey-Fässern und entwickelt sich so zu einer vielschichtigen und komplexen Spirituose. Durch die Reifung entwickelt der Tequila dominante Vanillenoten mit subtilen Anklängen von Agave, Gebäck, Eichenwürze und einer vielschichtigen fruchtigen Note. Am Gaumen zeigt er sich mild und süß mit einer erdigen Agavenbasis, begleitet von süßen Noten von Vanille, Karamell und Crème Brûlée. Sein Abgang ist langanhaltender und trocken, begleitet von Agaven- und Eichenwürze.

Die harmonisch-komplexen Aromen des Tequila entfalten sich sowohl pur als auch in kräftigen Cocktails. Das macht ihn zur idealen Basis für einen Añejo Old Fashioned, Añejo Manhattan oder einen Tequila Sour.

### Topanito Añejo 100% Agave Tequila

Artikel Nr.	7303
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	4260252370122
Gewicht Flasche	1,2 kg
EAN-Code Karton	04260252370412
Gewicht Karton	7,55 kg
Palettenkonfiguration (100x120):	
Kartons pro Lage	27
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	135
Herkunftsland	Mexico
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

