

DESTILERÍA
EL SABINO





DESTILERÍA EL SABINO

Die Destillerie El Sabino, die Tequila López produziert, hat eine lange Tradition, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht. Die Herstellung erfolgt aus 100 % blauer Agave von der Ranch Las Presas, und es werden sowohl handwerkliche als auch industrielle Techniken verwendet. Die Kombination dieser Methoden garantiert komplexe Aromen und einen weichen Geschmack. Die Destillerie ist bekannt für ihre Qualität und ihre Verbundenheit zur mexikanischen Tradition.





LÓPEZ

Unser Tequila entsteht aus der Kombination zweier Produktionsverfahren: einem handwerklichen und einem industriellen. Dadurch nutzen wir die besten Eigenschaften beider Methoden, um das charakteristische Profil (40% Alk. Vol.) zu schaffen, das unseren 100 % Agaven-Tequila zum besten auf dem Markt macht.

Handwerklicher Prozess: Agaven werden in gemauerten Öfen gekocht, in einer Steinbäckerei gemahlen und in Holzfässern mit Bagasseanteil vergoren. Die Destillation erfolgt in Kupferkesseln.

Industrieller Prozess: Hydrolyse in Edelstahllautklaven, Mahlen in einer vierstufigen Mahlstraße, Gärung und Destillation in Edelstahltanks und -kolben.

Der Lopez Tequila Blanco bietet herbale und florale Nuancen für Frische, süße und mineralische Noten für Eleganz, sowie eine weiche, seidige Textur für einen angenehmen Abgang.

Alkohol: 40% / Zuckergehalt: Kein Zucker / 0,7L