



BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953

CRESCENT MOON Ensemble BEÚ

CRESCENT MOON ist eine Kombination aus zwei wilden Agavenarten - Tobala und Cuishe - und eignet sich hervorragend für den puren Genuss. Das Agavendestillat wird von Nelson García Sernas und seiner Familie in ihrer traditionellen Palenque in Santiago Matatlán, in den zentralen Tälern von Oaxaca, hergestellt. Die Agavenherzen beider Arten werden gemeinsam in einem Erdofen gekocht, zerkleinert und anschließend in Kiefernholzfässern auf natürliche Weise fermentiert. Das Ensemble wird dann in einer grossen Kupferbrennblase doppelt destilliert.

Nase: Frischer gerösteter Spargel, leichte Zitrusfrüchte, Estragon, Eukalyptus und Birne. Schwache Aromen von weissen Blumenblüten.

Gaumen: Eine immense, mundfüllende Geschmacksbreite mit Eukalyptus, leichte Obstnoten - Apfel, Birne, Quitte - subtile und gut integrierte Rauchigkeit, aussergewöhnlich langer, anhaltender Abgang.



Mexico



BEÚ Spirits



46 %



Natürliche Gärung in Kiefernholzfässern



70 cl



6er Karton

