



日本テキーラ協会 林生馬会長から



カスカウインはテキーラの伝統的な製法を踏襲し、極めてメキシコらしいノスタルジックな味わいを持ったテキーラです。そこへ日本人として初めてテキーラ造りの工程に入った景田氏が、忠実に伝統を守りながら丁寧に仕上げた味わいは、日墨友好の証にもなるでしょう。

林会長によるテイスティング・ノート

● Cascahuín BLANCO 100% De Agave

トップノートに牧草、ペッパー、リコリスを感じ、良質なアガベから得られるミルクィな香りも。味わいは柔らかい中に豊かで自然な甘味、爽やかなペッパー。ナッツを想わせるややビターなアフターテイスト。

● Cascahuín REPOSADO 100% De Agave

トップノートに、ミント、乾し草、グレープフルーツ、カルダモン。蜂蜜を想わせる甘味と植物の香り、仄かなペッパーのテイスト。

● Cascahuín AÑEJO 100% De Agave

トップノートに、シトラス、ウッド、アニス。レーズンを想わせる甘味、仄かなペッパー、紅茶のアフターテイストが豊か。

Cascahuín 100% de Agave

商品情報



BLANCO

2回の単式蒸留の後、エル・アレナルの浄水による加水調整を経て38%に調整された熟成のないタイプです。濃厚でミルクィなアガベ感とシンプルなボトルの形状はカクテル使いに最適です。

●100% De Agave 38% 750ml 希望小売価格 1,980円



REPOSADO

20年間以上に渡りテキーラの熟成に使われたアメリカン・オークの中古樽で、6～7ヶ月の間熟成されます。テキーラ本来の張りや樽香との均整のとれた味わいが特長です。

●100% De Agave 38% 750ml 希望小売価格 2,980円



AÑEJO

レポサドと同じ条件の下で14ヶ月～16ヶ月の間熟成されます。毎日飲んでも飽きのこないシンプルでありながら奥行きのある味は、ストレートはもちろん、ロック・スタイルでも愉しめます

●100% De Agave 38% 750ml 希望小売価格 3,980円

【販売総代理店】

株式会社フィデア

〒105-0014 東京都港区芝 2-26-6 1F

TEL 03-6435-0931

Cascahuin ブランド HP <http://cascahuin.jp/>

TEQUILA Cascahuín®



Sólo un gran Tequila...
maravilloso momento...

日本人初の“テキレロ”が届ける
“古き良き”伝統のプレミアムテキーラ