

TEQUILA FAIR

MAESTRO DOBEL TEQUILA

DOBEL ANEJO

ドーベル アネホの特別な魅力は、熟成の異なる段階で生まれた複数のヴィンテージを巧みにブレンドする、唯一無二の製法にあります。
この独自のブレンドにより他では味わえない、豊かで奥深い風味が生み出されています。



DOBEL ANEJO

1 Shot 2,420 yen

DOBEL DIAMANTE

レポサド、アネホ、エクストラアネホを精密にブレンドし、東欧産の樽で熟成。その後、熟成テキーラを透明化するクリスタリーノ製法 — 独自の“ダイヤモンド製法”による活性炭ろ過を施すことで、色と苦味を取り除きながらも、複雑さとなめらかさを極限まで引き出します。
“ダイヤモンド”それは、ダイヤモンドを意味する言葉。澄み切った透明感、奥行きある味、そして研ぎ澄まされたクラフトマンシップ。革新を、ひとしずくの輝きに。

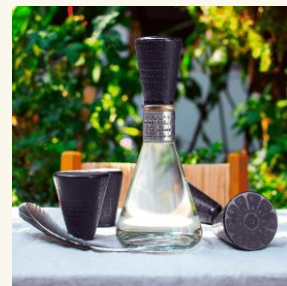


DOBEL DIAMANTE

1 Shot 2,420 yen

DOBEL 50 CRISTALINO

熟練の技と科学的な精度が生み出す、究極のバランス創業者ファン・ドミンゴ・ベックマン・レゴレッタの50歳の節目を祝うために生まれた、ウルトラ・ラグジュアリー・エクストラアネホ。ハリスコ州の家族経営農園で育てられたブルーアガベを使用。乾季の最盛期に収穫することで、糖度を極限まで高める。新樽の東欧産オークとアメリカンオークで3年以上熟成。その後、独自の活性炭ろ過によって、色を取り除きながらも複雑さと深みをそのまま残す。透明にして、なお深い。
唯一無二の滑らかさと奥深い香り、エレガントな存在感が特別なひとときを演出します。



DOBEL 50 CRISTALINO

1 Shot 3,630 yen

※表示価格にはサービス料10%と消費税10%が含まれています
※All prices include 10% service charge and 10% consumption tax

GRANDBACH
TOKYO GINZA