



LEONISTA

100% KAROO AGAVE





LEONISTA

100% KAROO AGAVE

レオニスタ・アガベ・スピリッツについて

レオニスタとは"ライオンの住処"を意味し、南アフリカで最初の100%カルー産アガベスピリッツです。メスカルのようなメキシコで古くからある伝統的な製法を取り入れ、その製造工程はブロックで作られた窯に収穫されたアガベを入れた後、その周りに燃えた藁を入れ火力を加えます。レオニスタの味は、スモーキーな味わいで知られるメスカルのものと良く似ています。また、カルーとは南アフリカの南部からサミビアの一部の地域のことを指し、レオニスタはそのエリアで収穫されたアガベ（平均12年生育）のみを原料に使用した100%オーガニック製品です。



オーナー兼マスターディスティラーの
サラ・ケナン女史

レオニスタ ブランコ

アルコール度数 43° 容量 750ml
ケース 6入 POSコード 0806110198516

滑らかさの中にスモーキーな風味を特徴とするアガベ・スピリッツです。

(受賞歴)

- ・Old Mutual Trophy Spirits Show 2019-Gold
- ・IWSC 2018 - Gold
- ・San Francisco World Spirits Competition 2018 - Silver



レオニスタ レポサド

アルコール度数 43° 容量 750ml
ケース 6入 POSコード 0606110198523

オーク樽で3~6か月間熟成させたスモーキーなフィニッシュと滑らかで甘い風味を感じます。

(受賞歴)

- ・San Francisco World Spirits Competition 2018 - Bronze



レオニスタ ハニー レポサド

アルコール度数 43° 容量 750ml
ケース 6入 POSコード 0606110198530

野生のケープハチミツをふんだんに使用したハニーレポサドは、ほんのり甘く、スモーキーな余韻が感じられます。

(受賞歴)

- ・Old Mutual Trophy Spirits Show 2019-Trophy



レオニスタ 製造工程

