

## 29 Two Nine Blanco Tequila 75 cl 38%

29 Two Nine Mexiko Jalisco 75 cl 38% % Vol.



### GENUSS & CHARAKTER

## Produktprofil

Ein junger und frischer Tequila mit Aromen von gekochter Agave, Kräutern wie Pfefferminze sowie Noten von Grapefruit und Rosenblüten.

### Servierempfehlung

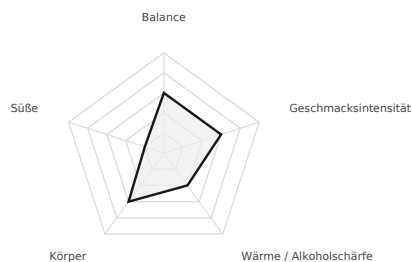
Pur bei Zimmertemperatur oder in Cocktails genießen.

### Passt zu

Passt zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten oder als Aperitif.

### Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für hochwertige Cocktails.



### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



### EXPERTISE

## Sommelier Profil

### Erscheinungsbild

|                |                |
|----------------|----------------|
| Klarheit       | <b>Klar</b>    |
| Farbintensität | <b>Blass</b>   |
| Farbton        | <b>Farblos</b> |

### Aromatik

|               |                       |
|---------------|-----------------------|
| Agave         | <b>Gekochte Agave</b> |
| Zitrus        | <b>Grapefruit</b>     |
| Florale Noten | <b>Rose</b>           |
| Kräuter       | <b>Pfefferminze</b>   |

### Abgang

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Kräuterbetont, Weich</b> |
| Länge     | <b>Mittel</b>                         |

### Reifung

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Reifungsstatus | <b>Ungereift</b> |
|----------------|------------------|

### Begleitung

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Meeresfrüchte</b> |
|-------------------|----------------------|

### Gaumen

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Antrunk                | <b>Direkt</b>     |
| Balance                | <b>Ausgewogen</b> |
| Geschmacksintensität   | <b>Mittel</b>     |
| Wärme / Alkoholschärfe | <b>Mild</b>       |
| Gewürzintensität       | <b>Gering</b>     |

### Herstellung

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| Abfüllung | <b>Trinkstärke</b> |
|-----------|--------------------|

### Rohstoffbasis

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Grundrohstoff | <b>Blaue Weber-Agave</b> |
|---------------|--------------------------|

### Stil und Charakter

|      |                                                                 |
|------|-----------------------------------------------------------------|
| Stil | <b>Frisch, Kräuterbetont, Elegant, Fruchtbetont, Geradlinig</b> |
|------|-----------------------------------------------------------------|

### Servieren

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Verdünnung        | <b>Ohne Wasser</b>             |
| Glas              | <b>Shotglas, Cocktailglas</b>  |
| Methode           | <b>Pur, Im Cocktail</b>        |
| Genussrolle       | <b>Aperitif, Cocktailbasis</b> |
| Serviertemperatur | <b>Raumtemperatur</b>          |

### Struktur

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Alkoholwahrnehmung | <b>Gut integriert</b> |
| Balance            | <b>Ausgewogen</b>     |
| Körper             | <b>Mittel</b>         |
| Intensität         | <b>Mittelintensiv</b> |
| Süße               | <b>Trocken</b>        |
| Textur             | <b>Seidig</b>         |

