

Alma de Rey Extra Añejo Tequila 75 cl 38%

Alma de Rey Mexiko Jalisco 75 cl 38% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Extra Añejo Tequila, hergestellt aus 100% handverlesener, reifer Agave und für 36 Monate in Eichenfässern gereift. Er besticht durch seine helle Bernsteinfarbe und einen reichen Körper mit fruchtigen und floralen Kopfnoten.

Servierempfehlung

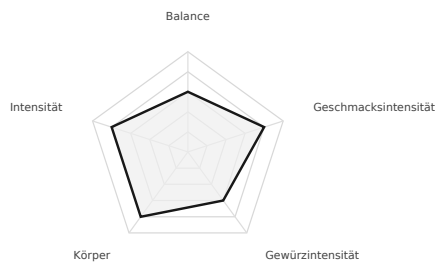
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk für Tequila-Liebhaber.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Agave	Gekochte Agave	Charakter	Fruchtig, Weich, Holzig, Komplex	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbintensität	Hell	Florale Noten	Weisse Blüten	Länge	Lang		
Farbton	Bernstein	Frische Früchte	Apfel				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Blaue Weber-Agave
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas, Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur, Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Seidig