

Amor Mio Extra Añejo 75 cl 40%

Amor Mio Mexiko Jalisco 75 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein exquisiter Extra Añejo Tequila, 48 Monate in französischen Eichenfässern gereift, mit komplexen Aromen von Vanille, Schokolade, Zimt und getrockneten Früchten.

Servierempfehlung

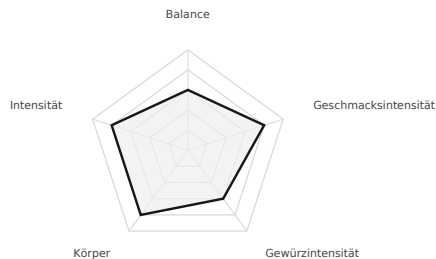
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts wie Schokoladenmousse, Karamell-Crêpes oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Agave	Gekochte Agave
Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume
Nussige Noten	Haselnuss
Röstnoten	Dunkle Schokolade
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert, Karamelldessert, Dunkle Schokolade
-------------------	--

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Blaue Weber-Agave
---------------	--------------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Süßlich, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Seidig, Weich