

Casa Noble Single Barrel Extra Añejo Tequila

75 cl 40%

Casa Noble Mexiko Jalisco 75 cl 40% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein außergewöhnlicher Extra Añejo Tequila, fünf Jahre in leicht ausgebrannten französischen Weißeichefässern gereift, mit komplexen Aromen von Vanille, Karamell und geröstetem Eichenholz.

Servierempfehlung

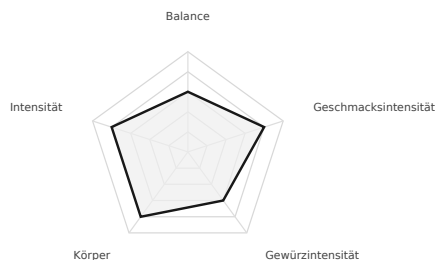
Pur bei Zimmertemperatur genießen, um die vollen Aromen zu entfalten.

Passt zu

Passt hervorragend 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	Weich, Anhaltend, Würzig	Fassbehandlung	Ausgebrannt
Farbintensität	Tief	Zitrus	Orangenschale	Länge	Lang	Fasstyp	Französische Eiche
Farbton	Bernstein	Erdige Noten	Erde			Reifungsstatus	Fassgereift
		Frische Früchte	Pfirsich				
		Kräuter	Kräuter				
		Nussige Noten	Mandel, Pekannuss				
		Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kakao, Kaffee				
		Gewürze	Zimt, Schwarzer Pfeffer				
		Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig				
		Holz	Eiche				

Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Einzelfass	Grundrohstoff	Blaue Weber-Agave
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Dreifach destilliert		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Pot Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Komplex, Harmonisch, Elegant, Süßlich, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Cremig, Ölig		