

Corralejo Gran Corralejo Añejo 100 cl 38%

Corralejo Mexiko Guanajuato 100 cl 38% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Añejo Tequila aus 100% blauer Weber-Agave, doppelt destilliert und für zwei Jahre in amerikanischen Eichenfässern gereift. Er besticht durch intensive Aromen von Holz, Schokolade, Vanille und Nuss sowie einen seidigen, süßen Geschmack mit anhaltenden Holznoten.

Servierempfehlung

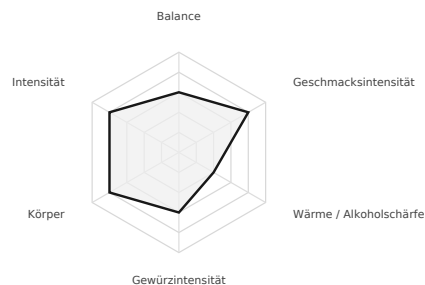
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Agave	Gekochte Agave	Charakter	Süßlich, Holzig, Anhaltend	Fasstyp	Amerikanische Eiche
Farbintensität	Tief	Zitrus	Orange	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Bernstein	Nussige Noten	Walnuss				
		Röstnoten	Kakao				
		Gewürze	Zimt, Schwarzer Pfeffer				
		Süße Aromen	Vanille, Karamell				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Hartkäse, Gegrilltes Fleisch, Nüsse, Trockenfrüchte	Antrunk	Süßlich	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Blaue Weber-Agave
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Column Still, Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				

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