

G4 Tequila Añejo 70 cl 40%

G4 Mexiko Jalisco 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein handgefertigter Añejo Tequila aus 100% Agave, gereift für mindestens 18 Monate in amerikanischen Eichenfässern, mit Noten von Vanille, Agave, Pfeffer und rauchigen Akzenten.

Servierempfehlung

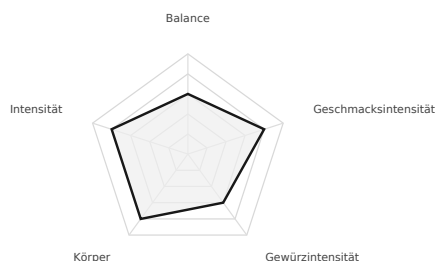
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

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	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Agave	Gekochte Agave
Florale Noten	Weisse Blüten
Frische Früchte	Kirsche
Röstnoten	Kakao
Rauch / Torf	Rauch
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Zimt
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Würzig, Rauchig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Gegrilltes Fleisch
-------------------	--

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, Holzbetont, Würzig, Rauchbetont	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Ölig