

G4 Tequila Reposado 70 cl 40%

G4 Mexiko Jalisco 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein handgefertigter Reposado Tequila aus 100% Agave, gereift für mindestens sechs Monate in amerikanischen Eichenfässern, mit Noten von Pfirsich, Süßholz und einem Hauch von Grapefruit und hellem Pfeffer.

Servierempfehlung

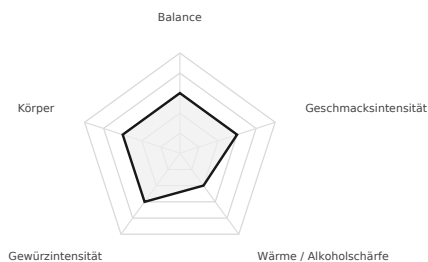
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, würzigen Gerichten oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder hochwertige Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Agave	Gekochte Agave	Charakter	Anhaltend, Weich, Würzig	Fasstyp	Amerikanische Eiche, Ex-Bourbon-Fass
Farbintensität	Hell	Zitrus	Grapefruit	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Goldgelb	Frische Früchte	Pfirsich				
		Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Zimt				
		Süße Aromen	Vanille, Karamell				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Gegrilltes Fleisch	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Blaue Weber-Agave
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Mittel				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Harmonisch, Würzig, Fruchtbetont, Holzbetont, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Mittel
		Genussrolle	Purgenuss	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Seidig