

KAH Añejo Tequila 70 cl 40%

Kah Mexiko Jalisco 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein Añejo Tequila aus 100% blauer Weber-Agave, gereift in amerikanischen Eichenfässern, präsentiert in einer handgefertigten Totenkopf-Keramikflasche, inspiriert vom Día de los Muertos.

Servierempfehlung

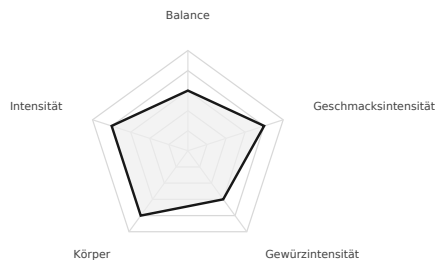
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder kräftigen Fleischgerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Farbintensität	Tief
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Agave	Gekochte Agave
Röstnoten	Kaffee, Dunkle Schokolade
Gewürze	Schwarzer Pfeffer
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

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