

La Cofradia Tequila Extra Añejo 70 cl 38%

La Cofradia Mexiko Jalisco 70 cl 38% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Extra Añejo Tequila aus 100% Agave, der bis zu zwei Jahre in Weißeichenfässern reift und eine harmonische Kombination aus Agavensüße und Eichenholznoten bietet.

Servierempfehlung

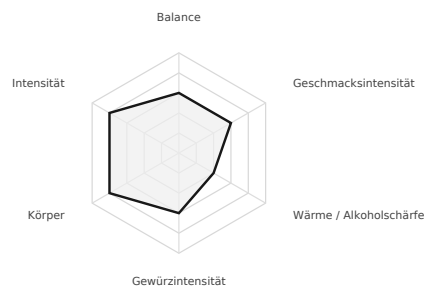
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Goldgelb
Viskosität	Mittelviskos

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Stil und Charakter

Stil	Harmonisch, Komplex, Süßlich, Holzbetont
------	---

Aromatik

Agave	Gekochte Agave
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Mittel
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas, Cognacschwenker
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif, Purgeness
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Abgang

Charakter	Süßlich, Holzig, Nussig
Länge	Lang

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Süßlich
Textur	Weich, Cremig, Seidig

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Rohstoffbasis

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

