

Scorpion Mezcal Añejo 70 cl 40%

Scorpion Mexiko Oaxaca 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein preisgekrönter, handgefertigter Mezcal aus 100% Espadín-Agave, gereift für mindestens ein Jahr in französischen Eichenfässern, mit komplexen Aromen von Rauch, Melone und Gewürzen.

Servierempfehlung

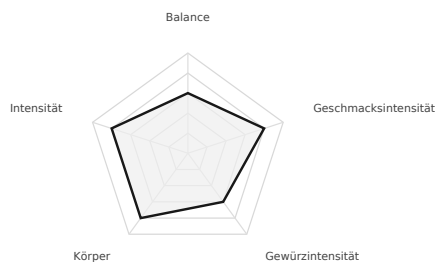
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, würzigen Gerichten oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Agave	Gekochte Agave	Charakter	Rauchig, Würzig, Weich	Fasttyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Zitrus	Limette	Länge	Mittel	Methode	Statische Reifung
Farbton	Bernstein	Erdige Noten	Leder			Reifungsstatus	Fassgereift
Viskosität	Mittelviskos	Frische Früchte	Melone				
		Kräuter	Minze				
		Nussige Noten	Mandel				
		Röstnoten	Kaffee				
		Rauch / Torf	Rauch				
		Gewürze	Schwarzer Pfeffer				
		Süße Aromen	Honig				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Gegrilltes Fleisch	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Espadín-Agave
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Pot Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Rauchbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung Gut integriert	
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Ölig