

Scorpion Mezcal Reposado 75 cl 40%

Scorpion Mexiko Oaxaca 75 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein handgefertigter Mezcal aus 100% Agave Espadín, gereift in französischen Eichenfässern für 6 bis 12 Monate, mit rauchigem Charakter und komplexen Aromen.

Servierempfehlung

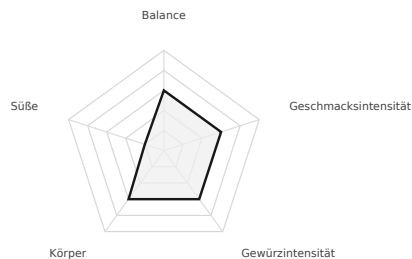
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, geräuchertem Fisch oder dunkler Schokolade.

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
Viskosität	Mittlerviskos

Aromatik

Agave	Gekochte Agave
Zitrus	Zitrone
Erdige Noten	Mineralisch
Kräuter	Kräuter
Rauch / Torf	Rauch
Gewürze	Schwarzer Pfeffer
Süße Aromen	Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Rauchig, Süßlich, Würzig
Länge	Mittel

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Gegrilltes Fleisch, Geräuchertes Fleisch, Dunkle Schokolade
-------------------	--

Gaumen

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

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Espadín-Agave
---------------	----------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Rauchbetont, Würzig, Elegant, Harmonisch, Komplex	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Mittel
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Ölig