

DRINKS.

Komos Tequila Anejo Cristalino 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800098
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Casa Komos Brands Group, New York
Marke	Komos
Typ	Tequila Anejo
Anwendung	pur oder für exklusive Cocktails
Degustationsnotiz	Aromen von Zitronenkuchen, etwas Eiche und getrockneten Früchten. Im Geschmack süß mit Beiklängen von dunkler Schokolade und rosa Pfefferkörner.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	12 Monate in französischen Weisswein Eichenfässern gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Für die Herstellung der Komos Tequilas ist die traditionelle Orendain Destillerie im Jalisco, Tequila verantwortlich, welche zu einer der vier Gründerfamilien des Tequilas zählt. Agaven aus dem Hoch- und Tiefland von Tequila bilden die Basis für diesen Kristallklaren Tequila. Zuerst werden die Agaven nach ihrer Ernte in traditionellen Vulkan-Steinöfen geröstet und anschliessend behutsam entsaftet. Der entstandene Saft wird mit einheimischer Hefe fermentiert und doppelt in Pot Stills destilliert. Wie alle Komos Tequilas beginnt der Prozess für den Añejo Cristalino auf der Blanco-Basis, welche für 12 Monate in Weissweinfässern aus französischer Eiche reift. Mit einer sanften Holzkohlefiltration werden allfällige Verunreinigungen entfernt, das Destillat entfärbt, wobei die Fassnoten erhalten bleiben. Nach der Abfüllung ruht der Tequila noch einmal für eine Weile in der Flasche um seine Aromen zu entfalten, dabei entwickelt der Tequila seine leichte Süsse. Die einzigartigen Flaschen verglastem Porzellan werden von Hand hergestellt und wurden mit diversen Design Preisen gekörnt. Sie schützen den Premium Tequila vor Sonnenlicht und können wiederverwertet werden. Der Añejo Cristalino ist mit einer 100-Punkte Bewertung durch das Tasting Panel Magazin der am höchsten bewertete Tequila aller Zeiten.