

Tequila GRAN ORENDAIN Añejo



Destillerie	Orendain
Destillation	Zwei Mal in Edelstahl- und/oder copper pot stills
Rohstoff	100% Blaue Weber-Agave
Fermentation	zwischen 48 und 72 Stunden
Lagerung im Ursprungsland	Unser Tequila wird direkt in Mexiko, in der Region des Tequila-Tals, gelagert und gereift, um seinen ursprünglichen Charakter und seine höchste Qualität zu bewahren, bevor er in die Welt exportiert wird. Dieser Tequila reifte 18 Monate in Fässern aus Weißeiche aus Tennessee, ex-Bourbon Cask.
Bouquet	Blumige Noten, Zitrusfrüchte, Karamell, Schokolade und ein Hauch Rauch.
Gaumen	Geröstete Paprika feine Süße, Zedernholz, ein Anflug von Getreide und schwarzem Pfeffer.
Finale	Ziemlich lang, mit Noten von schwarzem Pfeffer und Zitrusfrüchten.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750620	70 cl	40 % vol	7501079402151	17501079402783



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de
Social Media: FerrandDeutschland