

Tequila GRAN ORENDAIN Blanco



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.
Bouquet	Mineralisch geprägt, mit deutlich hervortretender erdiger Agave.
Gaumen	Gekochte Agave, begleitet von einem Hauch reifer grüner Äpfel und zarter Birne, die eine angenehme Süße verleihen.
Finale	Lang anhaltend, mit Agave und Birne, die bis zum Schluss präsent bleiben.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750600	70 cl	40 % vol	7501079402113	27501079402769



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de

Social Media: FerrandDeutschland