

Tequila GRAN ORENDAIN Extra 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	In amerikanischen Weißeichenfässern mit mittlerem Toasting, ehemals Bourbonfässer, gereift für 36 Monate. Es ist ein komplexer Tequila, reich an Aroma, Geschmack und Körper, ideal zum langsamen Genießen und für besinnliche Momente.
Bouquet	Fruchtig mit mittlerer Eichennote sowie leichten Aromen von gekochter Agave, geröstetem Kaffee und Gewürzen.
Gaumen	Süß, fruchtig und zitrisch. Gekochte Agave, Vanille, Zimt und pfeffrige Noten.
Finale	Langer Abgang mit mittlerer Eiche und Vanille, würzig und trocken, mit Anklängen von dunkler Schokolade.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750630	70 cl	40 % vol	7501079402168	17501079402790



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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

Social Media: FerrandDeutschland