

Tequila GRAN ORENDAIN Reposado



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 11 Monate in Fässern aus Weißeiche aus Tennessee, ex-Bourbon Cask.
Bouquet	Gekochte Agave, getrocknete Blüten, tropische Fruchtcremetarte, Vanille und Noten von schwarzem Pfeffer.
Gaumen	Gekochte Agave, abgerundet durch Datteln, Feigen, süße geröstete Ananas, Vanille und Karamell.
Finale	Vollmundig und angenehm, mit einem erdigen Nachklang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
750610	70 cl	40 % vol	7501079402137	17501079402776



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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

Social Media: FerrandDeutschland