



Art.-Nr. 57003

TEQUILA ROSALUZ AÑEJO 0,7 l

CHARAKTER

Tequila Rosaluz Añejo ist reiner „Tequila Artesanal“ aus 100 % Agave – traditionell hergestellt im Hochland Jaliscos, Mexiko. Nachdem die sieben Jahre lang dort kultivierten blauen Weber-Agaven von Hand geerntet werden, liegt die Produktion von Rosaluz ausschließlich in Frauenhand. Zwölf Monate reift dieser Añejo Premium-Tequila in amerikanischen Eichenfässern und entfaltet dabei Aromen gekochter Agave, würzige Noten und einen süßlich-weichen Charakter. Eine goldgelbe Farbe im Glas - perfekt für besondere Genussmomente bei Sonnenuntergang!

FARBNUANCE

Goldgelb

SERVIERVORSCHLAG

Pur

HERSTELLUNG

Verarbeitung in gemauerten Öfen, direktes Dampfgaren.

MARKE | PRODUZENT

Tequila Rosaluz

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Mexiko

ROHSTOFF(E)

Agave Tequilana Weber
Variedad Azul.

ALKOHOL *

40 %

TRINKTEMPERATUR

20-25 °C

Imported by: Fraternity Spirits Europe
SL Ctra. De Montcada, 30, 1-3 Terrassa
08223 Barcelona, Spain

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.