

# el Mayor

T E Q U I L A

Der exklusive El Mayor Extra Añejo Tequila darf für mindestens dreieinhalb Jahre in Fässern aus Amerikanischer Weißbeiche heranreifen und entwickelt dadurch ein reichhaltiges, komplexes Geschmacksprofil. Das Bouquet lädt mit dem Duft von getrockneten Früchten, Karamell, Schokolade, Rauch, Haselnüssen und Muskat zum ersten Schluck ein. Geschmacklich wartet der alte Tequila mit perfekt aufeinander abgestimmten Holz-, Karamell-, Schokoladen- und Haselnussnoten auf. Der lange, komplexe Abgang endet mit einem Hauch von gekochter Agave.

Mit angenehmen Duftnoten von getrockneten Früchten, Karamell, dunkler Schokolade, Rauch, Haselnuss und Muskatnuss überzeugt er bereits im Aroma. Der volle Körper entfaltet perfekt ausbalancierte Geschmacksnoten von Holz, Karamell, dunkler Schokolade und Haselnuss. Das lange, komplexe Finish hinterlässt den Geschmack von gekochter Agave.

Die Vielschichtigkeit dieses exklusiven Tropfens ergründen Sie am besten pur bei einer Serviertemperatur von 18-20°C. Perfekt für Tequila-Kenner und Liebhaber, die eine unvergleichliche Geschmackserfahrung suchen.

## El Mayor Extra Añejo Tequila 100% Agave

Artikel Nr.	5121
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	3 Flaschen
EAN-Code Flasche	088352125176
Gewicht Flasche	1,62 kg
EAN-Code Karton	10088352130818
Gewicht Karton	5,04 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	
Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	
Herkunftsland	Mexico
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstr. 299 DE-90765 Fürth

