

# el Mayor

T E Q U I L A

Der exquisite Cristalino Tequila beeindruckt durch eine spezielle Filtrationsmethode, die ihm seine Klarheit und Reinheit verleiht, ohne dabei Geschmack und Aroma zu verlieren. Ausschließlich aus 100% blauen Agaven gewonnen und nach traditionellen Methoden destilliert, ist El Mayor Cristalino Tequila ein wahres Meisterwerk.

Nach einer Reifung von mindestens 12 Monaten wird dieser Añejo Tequila durch ultrafeine Holzkohle gefiltert. Das Ergebnis ist ein Tequila, der die Komplexität und den Charakter eines Añejo beibehält und gleichzeitig frische, helle Noten sowie eine kristallklare Farbe eines Blanco aufweist.

Der Duft von gekochten Agaven und Eichenholz umhüllt die Nase, begleitet von einer subtilen Vanillenote und komplexen fruchtigen Untertönen. Der Geschmack überzeugt mit Nuancen von Eiche, Trockenfrüchten und Vanille. Das Finish ist erfrischend mit kräuterigen und zitrische Noten.

Am besten servieren Sie diesen Tequila bei einer Temperatur von 18-20°C, um sein kristallklares Bouquet in vollen Zügen zu genießen. Der El Mayor Cristalino Tequila eignet sich hervorragend zum puren Genuss zu Steak oder Lachs.

## El Mayor Cristalino Tequila 100% Agave

Artikel Nr.	5122
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Tequila)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	088352133966
Gewicht Flasche	1,36 kg
EAN-Code Karton	10088352139613
Gewicht Karton	8,5 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

