

TEQUILA ROSALUZ



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

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Mexiko

SERVIERVORSCHLAG

Pur

ROHSTOFF(E)

Agave Tequilana Weber
Variedad Azul.

HERSTELLUNG

Verarbeitung in
gemauerten Öfen,
direktes Dampfgaren.

ALKOHOL *

40 %

MARKE | PRODUZENT

Tequila Rosaluz

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.

Artikelnummer	57003
Inhalt VKE	0,7 l
VKE Maße	8,2 x 8,2 x 29,1
VKE Gewicht brutto	1,254
GTIN/EAN VKE	4002547179009
GTIN/EAN VPE	4002547179078

Zollpos.	22089054
Inhalt VPE	6
VPE Maße	25 x 17 x 30
VPE Gewicht brutto	7,8
VPE/Lage	19
VPE/Pal.	114

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mus.de
DE-ÖKO-006