Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Cenote Tequila Anejo

Kategorie	Tequila / Mezcal
Land	Mexiko
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	8816



Vinifikation / Ausbau

Tequila with a soul
Cenote ist ein ultra-premium 100% Agave Azul Tequila, inspiriert von derSchönheit der Yucatan Halbinsel und den spektakulären unterirdischen Wassersystemen, die einzigartig in dieser Region sind. Cenote Tequila hat ein komplexes Geschmacksprofil das duftende gekochte Agave mit zarten Holznoten in Einklang bringt.
Der Name stammt von den natürlichen Wasserlöchern der Yucatan Halbinsel, welche durch den Zusammenbruch von porösem Kalkstein gebildet werden. Sie bilden eine geheime unterirdische Welt von Grundwasserpools mit kristallklarem Süsswasser das von der Erde sorgfältig gefiltert wurde. Die Mayas verehrten diese Cenoten, was so viel wie «heilige Brunnen» bedeutet, weil sie in trockenen Zeiten eine Wasserquelle waren. Sie glaubten, dass Cenoten Fenster zur Unterwelt waren, die von Göttern und Göttinnen bewohnt wurden, darunter der Gott des Regenfalls Chaac, dessen Glyphe auf dem Flaschenverschluss von Cenote Tequila zu finden ist. Dies und das Medaillon auf der Vorderseite der Flasche dienen als Hommage an die alte Maya Sprache.

Cenote Anejo wird aus 100% Blauer Agave hergestellt und reift ein Jahr in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Charakter

Cenote Anejo wird aus 100% Blauer Agave hergestellt und reift ein Jahr in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Tasting Notes
Farbe: Reichhaltiger Bernstein
Nase: Geräucherte holzige Noten
Mundgefühl: Kräftig
Geschmack: Vanille, Gewürze, Schokolade
Finish: Komplex