

CASA MAESTRI



Cincoro Tequila Reposado

Cincoro Reposado modnes 8–10 måneder på eikefat i destilleriets underjordiske kjeller, noe som gir optimale lagringsforhold. Duften byr på kokt agave med hint av vanilje som balanseres med krydder og tørket frukt. Harmonisk og balansert smak av kokt agave, mild vanilje og varme kryddertoner som utfyller den lette røyk-smaken fra fatlagringen. Reposado modnes på Tennessee-whiskeyfat som tilfører nyanser av fyldig vanilje, eik og krydder, og som er kjernen i Cincoro. En naturlig rik og utsøkt tequila. Silkemyk smak som gir en luksuriøs, lang avslutning. En smaksopplevelse utenom det vanlige, skapt for å nytes rent eller for å løfte favoritt-driken til nye høyder.

VINMONOPOLET: **1 199,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **985,23**



Fylde



Varm agave, karamellisert vanilje, kakaosmør.

Vinmonopol nr	18800701	Alkoholprosent	40%	Varetype	Fruktbrennevin
EPD nr	6643803	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Mexico	Utvalg	-	Distrikt	Øvrige
Forpakning	70 cl, Glass	Segment	-		