



CAVA DE ORO BLACK EDITION

Tequila Extra Aged Anejo | Black Edition

Black Edition ist Cava de Oros extra lang gereifter Anejo Tequila, 24 Monate in französischer Weissseiche gereift und danach weitere drei Monate in neuer amerikanischer Eiche veredelt. Er wird aus 100 % blauer Weber-Agave in Jalisco hergestellt und mit 40 % Volumen abgefüllt. REIFUNG: entscheidend ist die Klassifikation. Nach CRT-Regeln ist Anejo mindestens ein Jahr gereift, Extra Anejo verlangt mindestens drei Jahre. Diese Flasche ist daher als Extra Aged Anejo zu beschreiben, nicht als fünfjähriger Cava de Oro Extra Anejo. SERVIEREN: pur bei Raumtemperatur in einem kleinen Stielglas. Das Profil aus karamellisierter Agave, Vanille und gerösteter Eiche passt zu dunkler Schokolade, Zimtdesserts, gerösteten Nüssen oder einer milden Zigarre.

Tasting notes

Color

Dunkles Bernstein mit rötlichen Reflexen.

Aroma

Karamellierte Agave, geröstete Eiche, Vanille und warme Würze.

Taste

Rund und sanft holzgeprägt, mit gekochter Agave, Karamell, Vanille und milder Fasswürze.

Finish

Weich, lang und süsslich, mit anhaltender Agave, Eiche und Karamell.

CAVA DE ORO Cava de Oro ist ein Familienproduzent aus El Arenal, Jalisco, verbunden mit der Familie Partida und Tequilera Puerta de Hierro. Das Haus arbeitet mit blauer Weber-Agave und ist für einen runden, süsslich eichenbetonten Stil bei Reposado, Anejo, Extra Anejo und Sondereditionen bekannt. Stilistisch steht die Marke nahe bei Adictivo und Gran Reserva de Don Alberto: polierte, zugängliche Tequilas zum puren Genuss, nicht primär zum Mixen.

