



ANDRÉ
KERSTENS
SINDS 1880



Tequila Komos, Añejo Cristalino

Tequila Komos is in 2017 in de markt gezet door moederbedrijf Casa Komos Brands Group (CKBG). Komos is allesbehalve een doorsnee tequila. Het bereidingsproces is geïnspireerd op Europese wijnmaaktechnieken en de strak gelakte fles past op de cover van elk magazine over interieurdesign. Hierdoor is het merk een van de snelst groeiende luxe tequila's ter wereld geworden. Sinds de lancering blijkt Komos niet alleen succesvol bij consumenten. Ook verdiende het enkele van de hoogste onderscheidingen in de branche, met onder andere de eerste en enige 100-puntenscore voor tequila met hun Tequila Komos Extra Añejo.

Komos wil bewijzen dat het mogelijk is om topklasse tequila te maken en tegelijkertijd het milieu te beschermen én de gemeenschap te dienen. Inmiddels beginnen andere distilleerderijen zich aan te sluiten bij de Komos Foundation, nu al het grootste duurzaamheidsinitiatief in Tequila, Mexico.

Een jaar gerijpt in wittewijnvaten en gedruppeld door houtskool: een kristalheldere, gladde tequila.

Soort Spirit:	Tequila
Variëteit/type:	Tequila (Rosa)
Herkomst:	Tequila Valley, Jalisco, Amatitán
Land:	Mexico
Distillateur:	Tequila Komos
Type distilleerketel:	Pot still
Bottelaar:	Tequila Komos
Ingrediënten:	100% Agave (Blue Weber)
Kleur:	Transparant
Geur:	Tropisch fruit, citroenschil, witte bloemen, vanille.
Smaak:	Ananas, miso, steenfruit, limoen. Mineraal, rond, met een delicate zoetheid.
Rijping:	12 maanden in Franse eiken wittewijnvaten
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %:	40%
Website producent:	https://komos.com

