

TASTING

JUAN LÓPEZ SELECCIÓN NO. 2

OPTIK

colorado maduro, rustikal, schwach glänzend, mittlere Aderung und Beschaffenheit, regelmässig verarbeitet, feste Einlage

HERKUNFT

Deckblatt, Umblatt und Einlage aus Kuba



RAUCHDAUER in Minuten



PREIS in Franken



RAUCHNOTIZEN

– Beginnt mit Leder, Erde, Toast und Dörrfrüchten, leicht cremig.

– Gute Entwicklung, mit schönen Röstaromen, leicht süsslich mit diversen Holz-tönen, Chili und einem Hauch Pfeffer

– Langer, sehr würziger Abgang



AROMEN

Grüntee **HOLZ** Veilchen Heu Lakritze
 Zitrus eucalyptus Zeder Süssholz **CREME** modig
 herbale Cayenne gras seifig Eiche Aprikose
 Vanille zimt Strohhalm Torf animalisch
 Paprika Bittermandel Muskat Mandel Schokolade Kakao Rosen **LEDER** Stall
CHILI Pfeffer Nuss Kerbel Karamell Kaffee Wald Moschus **WÜRZIG** Ampfer
 Salz Pfeffer Humus **ERDE** Kardamom Dattel Wiese Lavendel
 bitter floral Bitterschokolade Pfeffer (schwarz)
 Honig Mango Heidelbeere Brennnessel Orange
 Kirsche Karton metallisch **DÖRRFRÜCHTE**

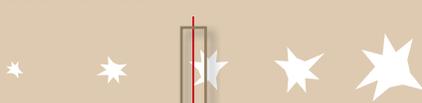
STÄRKE



SÜSSE



BITTERKEIT



BISSIGKEIT



HARMONIE



FAZIT

«Ein komplexes Werk für Liebhaber.»

RATING

