

Especial Silver

Jose Cuervo, Tequila, Mexico



Kategorie:	Tequila
Alkohol:	35 vol. %
Farbe:	silbern, klar
Trinktemperatur:	eiskalt
Beurteilung:	frisch, leicht, fein pfeffrig
Empfehlung:	pur, ideal für Margaritas oder als Shot mit Limette & Salz
Verfügbare Formate:	0,7 Liter, 1,0 Liter
Artikel - Nr.:	46 00 08; 46 00 11

Herstellung

Grundlage des Tequila bilden die Piñas der blauen Weber- Agave. Eine Piña ist das Herzstück der Agave. Sie wird bei 60-85°C für 24-36 Stunden in Öfen unter Dampf gegart. Hierbei wandelt sich die Stärke in Zucker um. Dieser Zucker wird aus der Pflanze gelöst und mit Wasser und Hefe zur Gärung gebracht. Die vergorene Masse wird nun in einer Kupferbrennblase zweifach destilliert. Um das Geschmacksbild zu verfeinern wurde der junge weiße Tequila mit gereiften Tequilas verschnitten, was ihn edler und sanfter macht.

Nase

Angenehm weich, würzig nach schwarzem Pfeffer mit feinen Agaven-Noten.

Geschmack

Am Gaumen weich mit einer perfekten Balance zwischen Süße und Säure. Im Nachklang Noten von schwarzem Pfeffer.

Distillery

Jose Cuervo ist der höchstprämierte Tequila der Welt und stammt aus der ältesten noch betriebenen Destillerie Lateinamerikas. Deren Wurzeln reichen bis ins Jahr 1758 zurück, als Jose Antonio de Cuervo vom spanischen König ein Stück Land im mexikanischen Bundesstaat Jalisco erhielt, um dort Agaven zu kultivieren. 1795 bekam die Familie die offizielle Lizenz zum Brennen von Tequila. 10 Generationen später liegt die Produktion noch immer in Familienhand und Jose Cuervo ist unumstrittener Marktführer auf dem mexikanischen Heimatmarkt. Im Gegensatz zu anderen Produzenten wird der Tequila ausschließlich in Mexiko abgefüllt und erst dann in über 100 Länder exportiert.

