

Tradicional Reposado

Jose Cuervo, Tequila, Mexico



Kategorie:	Tequila
Alkohol:	38 vol. %
Farbe:	heller Strohton
Trinktemperatur:	eiskalt
Beurteilung:	Agavenkernnote, leichte Eichenaromen, warm/würzig
Empfehlung:	traditionell in einem Shot-Glas und original mexikanisch in kleinen Schlucken genießen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	46 00 28

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. Danach reift er noch für 4 Monate in erlesenen Fässern aus amerikanischer Weißeriche. Noch heute folgt der Tradicional den alten Traditionen des allerersten Tequilas aus dem Jahr 1795.

Nase

Agavenkern-Note, grüne Noten und ein leichter Eichenholzton.

Geschmack

Gekochte Agave und grüne Eichenaromen mit einem warmen würzigen Finish.

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.

