

Platino

Jose Cuervo, Tequila, Mexico



Kategorie:	Tequila
Alkohol:	40 vol. %
Farbe:	silbern
Trinktemperatur:	eisgekühlt
Beurteilung:	sehr harmonisch, Pfeffer und Agave, weich & mild
Empfehlung:	pur in einem Nosing Glas oder Cognacschwenker genießen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	46 00 31

Herstellung

Grundlage für den Platino bilden die Piñas der besten zehn- bis zwölfjähriger blauer Agaven. 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. Vollendetes Handwerk, viel Leidenschaft und die Kunst, sich Zeit zu nehmen, machen ihn zu einem der weltweit begehrtesten silbernen Tequilas. Von Hand hergestellt nach dem geheimnisvollen Qualitätsverfahren der Essencia de Agave.

Nase

Klare Agavennoten und leichte grüne Aromen mit einem Hauch von Vanille und Eichenholz.

Geschmack

Ausbalancierte Komposition aus Pfeffer und weichen Agaven Aromen. Im Finish ist er weich und mild.

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.

