

Reserva de la Familia

Jose Cuervo, Tequila, Mexico



Kategorie:	Extra-Añejo Tequila
Alkohol:	38 vol. %
Farbe:	dunkles Bernstein
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	voller und milder Tequila, ein Tequila für besondere Anlässe
Empfehlung:	pur in einem Nosing Glas oder Cognacschwenker genießen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	46 00 35

Herstellung

Die anlässlich des 200-jährigen Jubiläums Jose Cuervos abgefüllte Reserva de la Familia ist der erste Extra-Añejo Tequila der Welt. Grundlage bilden die Piñas zeh- bis zwölfjähriger 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. Die bis zu 30 Jahre in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereiften Destillate stammen aus den Privatbeständen der Familie Cuervo.

Nase

Duft nach Eichenholz, Mandeln, Karamell, Vanille, Zimt und Nuss sowie fruchtige Aromen von Apfel, Trockenfrucht, Backpflaumen und Banane.

Geschmack

Leichte Noten der Agave in Harmonie mit dem Eichenholz. Subtile Süße mit Röstaromen der Eichenfässer und Trockenfruchtnoten.

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.

