## Jose Cuervo International Ltd.

# Tequila Jose Cuervo Gold Especial




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 0402611 |
| **Gebinde:** | 1 x 1l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 35 % |
| **Anbauregion:** | Jalisco |
| **EAN:** | 7501035011342 |

### Preise

**Flasche 21,90 €** brutto

Preis pro Liter: 21,90 €

UVP: ~~22,49 €~~ -3%

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

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 reift er anschließend für 3 Monate in Eichenholzfässern.

• Nase: Milde, angenehme Agaven Note und etwas Eichenholz
• Geschmack: süße, subtile Agave mit einem Hauch von Eichenholz und Vanille, ausbalanciert und weich.
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

7 501035 011342 >