

# Jose Cuervo International Ltd. Tequila Jose Cuervo Reserva de la Familia Anejo



<b>Art.-Nr.:</b>	402006
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Holzkiste
<b>Alkoholgehalt:</b>	38 %
<b>Anbauregion:</b>	Jalisco
<b>EAN:</b>	5029977341003

## Preise

**Holzkiste 135,00 €** brutto

Preis pro Liter: 192,86 €

UVP: 149,90 € **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

## Beschreibung

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 zehn- 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.

## Allergene

Mandeln, Hefe



5 029977 341003 >