DRINKS.

Jose Cuervo Reposado Especial Tequila 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704072
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Tequila, Jalisco
Abfüller	Tequila Cuervo La Rojeña, S.A. de C.V., 73 Calle Jose Cuervo, Tequila, JA 46400, Mexico
Marke	José Cuervo
Typ	Tequila Reposado
Anwendung	pur als Shot oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B.
Degustationsnotiz	ein Mix aus gebackener Agave, Gewürzen, Kräutern und Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus Reposado-Tequila und jungen Destillaten geblendet
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Dort, wo heute Millionen von Agavenpflanzen in Reih und Glied wachsen, bevor sie zu Tequila weiterverarbeitet werden, pflanzte José Antonio de Cuervo y Valdés 1758 seine allerersten Agaven -

damals nur ein paar Hundert. 1795 erhielt sein Nachfolger vom spanischen König eine Brennlizenz ausgehändigt. Die Destillerie La Rojeña, in der die José Cuervo Tequilas bis heute hergestellt werden, entstand im Jahr 1812 und gilt als die älteste noch aktive Brennerei Lateinamerikas. Einige Jahrzehnte später schickte man bereits die ersten gefüllten Fässer in die USA. Es dauerte nicht lange, bis die Cuervo-Familie begann, auf die Fässer zu verzichten und ihre Tequilas für den Export und Verkauf einzeln in Flaschen abzufüllen. Auch bei der Entstehung des famosen Margarita Cocktails im Jahr 1940 nahm José Cuervo eine zentrale Rolle ein. Der Herstellungsprozess hat sich über die Jahrzehnte hinweg kaum geändert: Nachdem die etwa siebenjährigen Agavenherzen von den Feldern am Vulkan Tequila geerntet wurden, kochen sie zwischen 36 und 40 Stunden lang. Schliesslich werden sie zerkleinert und zerdrückt, um den kostbaren Agavensaft zu erhalten, der nachfolgend während 50-60 Stunden lang gärt. Nach der Destillation, Kondensation und Rektifikation wird der weisse Tequila nur noch mit Wasser vermischt, um ihn trinkfertig zu machen, während die anderen Tequilas noch eine Weile im Fass ruhen dürfen.

Bei dem Reposado Especial, der auch als "Especial Gold" bekannt ist, handelt es sich um einen "Tequila mixto" mit einem Agaven-Anteil von unter 100%, aber mind. 51%. Geht es nach dem Marketing-Team des Herstellers, ist dies die ideale Spirituose für eine Margarita, denn schon das Originalrezept sah die Verwendung von José Cuervo Especial Gold vor. Der Tequila entsteht durch das Blending von typischem Reposado Tequila (2-12 Monate Fassreifung) und einigen jüngeren Agavenschnäpsen. Der faire Preis und die jahrhundertealte Marktpräsenz von José Cuervo halfen dabei, das Produkt an die Spitze der Verkaufslisten zu bringen. Der Tequila eignet sich ideal zum Mixen von Cocktails - neben einer Vielzahl von Margarita-Variationen können auch andere Drinks wie Old Fashioned, Mexican Mule und Tequila Sunrise mit der gold schimmernden Spirituose zubereitet werden.