

# DRINKS.

## Mr. Hussong's Tequila Silver 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799744
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	McCormick Distilling Co., 1 McCormick Lane, Weston, Missouri 64098, États-Unis
Marque	Mr. Hussong's
Type	Tequila blanco
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails, p. ex. Paloma, Tequila Sunrise, Margarita, Tequila Soda
Dégustation	avec des notes végétales, douces et crémeuses, d'ananas grillé ainsi que de vanille.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	à partir de 100% d'agave bleu de Weber ; non mûri
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Le bar "Hussong's Cantina", ouvert en 1892 dans la ville d'Ensenada au Mexique, a marqué l'histoire dans la mesure où c'est ici que la Margarita a été inventée, et ce en 1941 par le barman Don Carlos Orozco. Il mélangea le Cocktail à base de Tequila, de Liqueur Damiana et de Jus de Citron Vert dans un verre avec un bord salé, et le dédia à la fille de l'ambassadeur allemand Margarita Henkel. La marque "Mr. Hussong's" a été créée en s'inspirant de l'histoire de la création du cocktail à base de tequila le plus célèbre. Les eaux-de-vie d'agave sont produites dans l'usine de tequila "Destiladora del Valle de Tequila SA de CV" (également connue sous le nom de "Casa Maestri") à Jalisco, au Mexique, et sont mises en bouteille dans de jolis pots en terre cuite pour la société nord-américaine McCormick's. L'agave bleu Weber provient aussi bien des hauts plateaux que des basses terres et a poussé pendant au moins cinq ans au moment de la récolte. La cuisson des cœurs d'agave se fait à 50% dans des fours traditionnels en briques et à 50% dans des autoclaves en acier inoxydable. La tequila est mise en bouteille immédiatement après la distillation, ce qui lui confère une couleur cristalline.