

## Spirituosen-Expertise

Jose Cuervo Reserva de la Familia 100% Agave Extra Añejo Tequila (Vegan) Art.-Nr.: 46 00 35

HERKUNFTSLAND: Mexiko

ERZEUGER: Jose Cuervo

AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille San Francisco World Spirits

Competition 2013, Doppel-Goldmedaille San Francisco World Spirits Competition 2012

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 Herzen zehn- bis zwölfjähriger Agaven. Die bis zu 30 Jahre in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereiften Destillate stammen aus den Privatbeständen der Familie Cuervo. Jede der 0,7-Liter-Flaschen wird von Hand etikettiert und mit

Wachs versiegelt.

BEURTEILUNG: Bernsteinfarben mit kupferfarbenen Reflexen.

Harmonisches Zusammenspiel von Aromen von

Eichenholz, Mandeln, Äpfeln, Karamell,

getrockneten Früchten, Banane, Vanille, Zimt und

Nüssen. Langer, samtiger Abgang.

MENÜEMPFEHLUNG: Pur

TRINKTEMPERATUR: 8-12° C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 38,0 % vol.

Jose Cuervo ist nicht nur der meistverkaufte, sondern auch 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.

