

# Jose Cuervo International Ltd. Tequila Jose Cuervo Silver Especial



<b>Art.-Nr.:</b>	4020051
<b>Gebinde:</b>	1 x 1l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	35 %
<b>Anbauregion:</b>	Jalisco
<b>EAN:</b>	7501035011359

## 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 wurde der junge weiße Tequila mit gereiften Tequilas verschnitten, was ihn edler und sanfter macht.

- Nase: Angenehm weich, würzig nach schwarzem Pfeffer mit feinen Agaven-Noten.
- Geschmack: Am Gaumen weich mit einer perfekten Balance zwischen Süße und Säure. In der Länge Noten von schwarzem Pfeffer.

