

# Jose Cuervo International Ltd. Tequila Jose Cuervo Reposado Traditional 100% de Agave



<b>Art.-Nr.:</b>	402023
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	38 %
<b>Anbauregion:</b>	Jalisco
<b>Fasslagermonate:</b>	4
<b>EAN:</b>	7501035012219

## Preise

**Flasche 25,70 €** brutto

Preis pro Liter: 36,71 €

*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. Danach reift er noch für 4 Monate in erlesenen Fässern aus amerikanischer Weißeiche. Noch heute folgt der Tradicional den alten Traditionen des allerersten Tequilas aus dem Jahr 1795.

- Nase: Agavenkern-Note, grüne Noten und ein leichter Eichenholzton.
- Geschmack: gekochte Agave, grüne Eichenaromen mit einem warmen würzigen Finish.

## Allergene

Hefe



7 501035 012219 >