

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER NV

Art. nr 87708

Pris 254,32 kr exkl. moms

Alkoholhalt 38%

Storlek 700 ml

Land Mexico

Varukategori Tequila

Varumärke Jose Cuervo

Information Jose Cuervo Especial Silver tequila görs av exklusiv blå agave. Tequila är en form av mezcal som är benämningen på alla agavedestillat. Tequila får endast produceras i fem mexikanska delstater med epicentrum i staden Tequila i Jalisco. Tequila är en av de mest växande spritkategorierna i världen och Especial Silver är en drivande motor i denna tillväxt. Especial Silver är en "blanco", alltså en olagrad vit tequila, självklar, inte bara till en Margarita, utan till mängder med klassiska romdrinrar.

Karaktär Färg: Kristallklar med stråk av silverskuggor i lätta grå nyanser. Doft: Eleganta agavetoner, färska örter, fruktig och stillsamt spritig. Smak: Agave, ganska jordig, lätt salta och fin balans mellan alkohol och rundhet. Eftersmak: Frisk och ren, tämligen kort och avrundad.

Om producenten

Jose Cuervo är Mexicos främsta och äldsta tequila-familj. Med mer än 200 år av destillering i La Rojeña destilleriet som ligger i staden Tequila. i delstaten Jalisco destillerar man nu i tionde generationen.

Tequila har egentligen sina rötter i aztekernas kultur där man långt före européerna jäste fram en alkoholstark dryck på agave som kallas för Pulco. Jose Cuervo var dock den första tillverkaren i mer modern mening. Redan 1795 fick familjen Cuervo det första kungliga tillståndet att destillera Tequila.

I dag är familjenamnet världsberömt och Jose Cuervo världens bäst säljande tequila. Man säljer Tequila i mer än 200 länder i världen.

Det finns ca. 300 sorters olika Agave raser som växer över hela jorden men det är endast "Tequiliana weber Azul" som får användas för att destillera Tequila. Den måste dessutom ha vuxit i en av fem delstater i Mexico. "Jalisco, Nayarit, Gaunajato, Michocán och Tamualipas och man får endast producera Tequila i staden med samma namn som ligger i delstaten Jalisco.

Hos Jose Cuervo lägger man stor vikt vid det traditionella hantverket, som är själva förutsättningen för att tillverka premiumtequila. Man använder den blå agaven som man odlar på egna marker i mineralrika vulkaniska jordar uppe på den mexikanska högplatån och i mexicanska låglandet. Agaven bakas därefter långsamt i lerugnar med mycket ånga, sedan pressas saften ur plantorna och man tillsätter jäst som gör om sockerarterna till alkohol. Sedan dubbeldestilleras drycken i traditionella kopparrannor och blir sen Tequila som man antingen dricker olagrad eller lagrad på träfat.

Jose Cuervo är världens mest prisbelönta premiumtequila och ägarfamiljen har mer än någon annan producent medverkat till att göra tequila världsberömt, liksom tequiladrinrar som Cuervo Margarita och Cuervo Paloma. Man var också högst delaktiga i den juridiska process som på 1970-talet ursprungsskyddade tequila och dess tillverkningsmetoder och som därmed banade väg för kvalitetssäkring och hela dryckessegmentets framgång på världsmarknaden.

