

JOSE CUERVO TRADICIONAL SILVER NV

Art. nr 82927

Pris 309,49 kr exkl. moms

Alkoholhalt 38%

Storlek 700 ml

Land Mexico

Varukategori Tequila

Varumärke Jose Cuervo

Information Jose Cuervo Tradicional Silver har tilldelats mängder med internationella priser och bland annat utsetts till världens bästa tequila. Tradicional Silver görs uteslutande av blå agave. Destilleringen sker i Mexicos äldsta destilleri i La Rojeña på samma sätt som sedan mer än 200 år. De ca. åtta år gamla agaveplantorna har vuxit på familjens privata odlingar. Agaven bakas sen länge i lerugnar där man sprutar in ånga, innan den sockerhaltiga mäsken destilleras två gånger i små kopparpannor. Den helt kristallklara och olagrade spriten kyls ned till under nollpunkten i samband med buteljeringen för att tequilan ska bevara alla sina smaker.

Karaktär Färg: Gnistrande kristallklar. Doft: Färsk agave, inslag av sötpotatis, torkade frukter och citrus. Efter luftning kommer mer jordiga toner och färska örter. Smak: Frisk och ren med en del peppriga toner, en angenäm sötma och fruktighet. Eftersmak: Rund och mjuk med intensiv agave, söt och uppfriskande.

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, Guanajato, 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 mexikanska låglandet. Agaven bakas därefter långsamt i lerugnar med mycket ånga, sedan pressas saften ur plantorna och man tillsätter jäst som gör om sockerarterna till alcohol. Sedan dubbeldestilleras drycken i traditionella kopparpannor 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 tequiladrinkar 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.

