



JOSE CUERVO 2023 EXTRA AÑEJO

Reserva de la Familia Tequila | 100% Agave

PRODUKTION 100% Blue Weber-Agave aus Jalisco, mindestens 3 Jahre in französischem Limousin- und amerikanischer Eiche gereift. Diese Assemblage stammt aus dem Weinkeller der Familie Cuervo und kombiniert Gutshausreserven mit bis zu 30 Jahre alten Reserven, die jährlich vom Destilliermeister zusammengestellt werden. Abgefüllt mit 40% ABV. Die limitierte Künstlerbox 2023 mit dem Titel 'Structuring a Landscape' zeigt handgeblasenes Glas, handsigniert und handdatiert von mexikanischen Künstlern Gabriel Cázares Salas und Rolando Flores Tovar vom Tercerunquinto Collective. SERVIEREN Rein bei Raumtemperatur in einem Brandy Snifter oder Copita servieren. 5-10 Minuten warten, um den Geist zu öffnen. Alternativ in einem Tumbler mit Eis leicht verdünnt servieren, um die Tannine zu mildern. Am besten als kontemplative Sorte nach einer Mahlzeit mit dunkler Schokolade, kandierter Nüsse oder einer leichten Zigarre genossen. Nicht für Cocktails empfohlen.

Tasting notes

Color

Tiefes Bernstein mit Mahagoni-Reflexen.

Aroma

Fenchel, Dill, weißer Pfeffer, geröstete Eiche, Toffee, Mandel, Vanille.

Taste

Reichhaltiger Gaumen mit gerösteter Eiche, Toffee, gebackenem Apfel, weißem Pfeffer, gekochter Agave, Mandel.

Finish

Langer, seidiger Abgang mit Eiche, schwarzem Pfeffer, subtiler Süße.

JOSE CUERVO 1795 in Tequila, Jalisco gegründet, ist Casa Cuervo die älteste kontinuierlich betriebene Tequila-Destillerie der Welt. Heute unter der Leitung der Familie Beckmann, direkte Nachkommen des Gründers Jose Antonio de Cuervo. Die Brennerei La Rojena, im späten 18. Jahrhundert eingeweiht, bleibt das Produktionszentrum. Reserva de la Familia debütierte 1995 und führte die Extra Añejo-Kategorie in die Welt ein. Jede jährliche Auflage ist eine persönliche Assemblage des Destilliermeisters mit Reserven aus dem Weinkeller der Familie Cuervo.