



**Tequila Jose Cuervo Blanco Traditional 100% de Agave**

**25,70 €**

Preis pro Liter: 36,71 €

40202501 • Jose Cuervo International Ltd. • 0,70 l

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.

**Gebinde:** 1 x 0,70l Flasche  
**Kataloggruppe:** 2 - Fest im Katalog nur Gastro  
**Alkoholgehalt:** 38 %  
**Anbauregion:** Jalisco



**Tequila Jose Cuervo Gold Especial**

**21,90 €**

Preis pro Liter: 21,90 €

0402611 • Jose Cuervo International Ltd. • 1,00 l

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.

**Gebinde:** 1 x 1l Flasche  
**Kataloggruppe:** 2 - Fest im Katalog nur Gastro  
**Alkoholgehalt:** 35 %  
**Anbauregion:** Jalisco

**Cuervo**



**Tequila Jose Cuervo Gold Especial**

**16,90 €**

Preis pro Liter: 24,14 €

4022161 • Jose Cuervo International Ltd. • 0,70 l

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.

**Gebinde:** 1 x 0,70l Flasche  
**Kataloggruppe:** 8 - nur Online und im Store  
**Alkoholgehalt:** 35 %  
**Anbauregion:** Jalisco



**Tequila Jose Cuervo Reposado Traditional 100% de Agave**

**25,70 €**

Preis pro Liter: 36,71 €

402023 • Jose Cuervo International Ltd. • 0,70 l

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.

**Gebinde:** 1 x 0,70l Flasche  
**Kataloggruppe:** 2 - Fest im Katalog nur Gastro  
**Alkoholgehalt:** 38 %  
**Anbauregion:** Jalisco



**Tequila Jose Cuervo Reserva de la Familia Anejo**

**135,00 €**

Preis pro Liter: 192,86 €

402006 • Jose Cuervo International Ltd. • 0,70 l

Die anlässlich des 200-jährigen Jubiläums Jose Cuervos abgefüllte Reserva de la Familia ist der erste Extra-Añejo Tequila der Welt. Grundlage bilden die Piñas zehn- bis zwölfjähriger Agaven. Eine Piña ist das Herzstück der Agave.

**Gebinde:** 1 x 0,70l Holzkiste  
**Kataloggruppe:** 6 - Raritäten  
Fest im Katalog nur Gastro  
**Alkoholgehalt:** 38 %  
**Anbauregion:** Jalisco



**Tequila Jose Cuervo Silver Especial**

**16,90 €**

Preis pro Liter: 24,14 €

4023291 • Jose Cuervo International Ltd. • 0,70 l

Jose Cuervo Especial Silver Tequila mit 35% vol. verkörpert die Essenz der mexikanischen Tequila-Tradition. Dieser klare, silberne Tequila beeindruckt durch seine Reinheit und Frische, was ihn ideal für Cocktails oder den puren Genuss macht.

**Gebinde:** 1 x 0,70l Flasche  
**Kataloggruppe:** 8 - nur Online und im Store  
**Alkoholgehalt:** 35 %  
**Anbauregion:** Jalisco



## Tequila Jose Cuervo Silver Especial

**21,90 €**

Preis pro Liter: 21,90 €

4020051 • Jose Cuervo International Ltd. • 1,00 l

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.

**Gebinde:** 1 x 1l Flasche

**Kataloggruppe:** 2 - Fest im Katalog nur Gastro

**Alkoholgehalt:** 35 %

**Anbauregion:** Jalisco