BARGUIDE

MIXOLOGYS BESTE BARS
DEUTSCHLAND · ÖSTERREICH · SCHWEIZ

Tre Torri

VORWORT

Werte Barflys, liebe Connaisseurs, geschätzte Trinker!

Willkommen am Tresen. Schön, dass Sie den Mixology Bar Guide als Begleiter durch die flüssigen Genüsse in Deutschland, Österreich und der Schweiz gewählt haben. Diese Ausgabe Nr. 6 ist eine besondere.

Die Bar- und Trinkkultur ist wieder um einige wundervolle Adressen und Konzepte reicher geworden, auch außerhalb der großen Metropolen mit ihrer üppigen Getränkevielfalt. Die Kür der Preisträger für die Mixology Bar Awards fordert die Juroren von Jahr zu Jahr intensiver, wächst doch die Zahl an potenziellen Kandidaten beständig.

Es ist großartig, wenn in Orten, in denen all die Jahre noch Happy-Hour-Drinking im Stil der 90er Jahre den Shaker prägte, moderne Bartender den Schritt in die Neuzeit wagen und Prohibition-Vintage-Drinks und Cuisine-Style-Cocktails zelebrieren, wo bislang nur Saft, Schnaps & Schirmchen-Konzepte bekannt waren.

Die Mixology Bar Awards 2017 bedeuten ein Jubiläum. Zum zehnten Mal werden die Preise am Vorabend des Bar Convent Berlin überreicht. Sie finden die Informationen zu den die Gewinnern jener »Oscars der Barszene« auf S. 7.

Anlässlich des 10. Jahres der Preisverleihungen ist ein folgerichtiger nächster Schritt fällig – Die Mixology Bar Awards werden internationaler. Erstmals werden vier Preise auf europäischer Ebene überreicht. Den Blick auf die Besten der Besten in Europa finden Sie im internationalen Kapitel ab S. 239.

Im deutschsprachigen Raum wächst das Interesse an herausragenden Destillaten weiter. Dabei treten Spezialitäten wie Obstbrände, Sake, Pisco oder Arrak vom Schatten ins Rampenlicht. Wir widmen uns in unserem Spirits Special ab Seite 13 den Destillaten Mexikos: Tequila und Mezcal.

Die Siegerprodukte des bewährten Mixology Taste Forums bedeuten stets höchsten Genuss. Mit den höchstbewerteten Gins, Whiskys und Bieren finden Sie ab Seite 161 Ihre nächste Probierempfehlung.

Höchste Zeit für die nächste magische Nacht, mit einem vortrefflichen Cocktail in den besten Bars der Stadt!

À votre santé!

MIXOLOGY
BAR AWARDS
2017

AWARD & JURY

Sorgfalt und Akribie

Die einem Shaker nachempfundenen Trophäen der Mixology Bar Awards werden jedes Jahr in der Glasmanufaktur der Zwiesel Kristallglas AG angefertigt – natürlich von Hand. Eine ebensolche Akribie und Sorgfalt legt die Jury der Mixology Bar Awards bei der Auswahl der Sieger an den Tag.

Von der Redaktion des Mixology Magazins berufen, setzt sie sich aus erfahrenen und integren Persönlichkeiten der Barszene zusammen, die selbst noch aktiv im Bargeschäft tätig sind und zum Teil eigene Bars betreiben.

MITGLIEDER DER JURY

Für das Jahr 2017 wirkten in der Jury Erich Wassicek (Jury-Vorsitzender; Halbestadt, Wien), Wolfgang Bogner (Tales Bar, Zürich), Gabriel Daun (Gekkos Bar, Frankfurt am Main), Arnd Henning Heißen (The Curtain Club im Ritz-Carlton Hotel, Berlin), Thomas Huhn (Bar im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel), Gerhard Kozbach-Tsai (Tür 7, Wien), Torsten Spuhn (Modern Masters Bar, Erfurt), Kent Steinbach (Mojito's Fine Cocktailbar, Düsseldorf), Peter Eichhorn (Mixology Magazin, Berlin).

Die von den Juroren betreuten Bars und die darin wirkenden Bartender sind von jeglicher Nominierung ausgeschlossen.

DER GROSSE JURY-BEIRAT

Unterstützt wird die Jury von einem Beirat, der aus Journalisten, Bloggern, Mitarbeitern der Getränkeindustrie und erfahrenen Gastronomen besteht. Mehr als 300 Personen umfasst dieser Beirat für die Awards 2017. Nominierungen für die Awards werden ausschließlich durch diesen Jury-Beirat vorgenommen. Die Jury wiederum kürt die Gewinner in geheimer Wahl anhand der Vorschläge des Jury-Beirats. Wer im vorliegenden Mixology Bar Guide mit einer Awards-Vignette ausgezeichnet ist, erfuhr zuvor eine sorgfältige Prüfung und ist ein würdiger Preisträger.

DIE INTERNATIONALE JURY

Die Mixology Bar Awards werden europäisch. Erstmals werden für 2017 vier internationale Awards für den Kontinent verliehen. Die europäische Jury setzt sich im ersten Jahr der Verleihung der europäischen Auszeichnungen aus Mitgliedern aus 16 Ländern zusammen. Den Jury-Vorsitz hat der weltbekannte Bar-Impresario Salvatore Calabrese inne, der dieses Jahr sein 50-jähriges Branchenjubiläum feiert und kürzlich die Konzepte Salvatore at Maison Eight & Bound at The Cromwell entwickelte.

LEBENSWERK

Bisherige Preisträger

2008
FRANZ BRANDL

Er ist der meistpublizierte Cocktailbuchautor im deutschsprachigen Raum und leitete den Erfolg des American Cocktail in Deutschland in Harrys New York Bar und dem Restaurant Aubergine ein.

2009
FRANZ STEINMAYR †

Mit seinen Gastgeberqualitäten prägte er die Diana Bar bei Innsbruck, die als Tempel der Barkultur begeisterte. Über seinen Tod hinaus gilt Steinmayr als Vorbild dafür, wie man seinen Beruf »lebt«.

2010
CHARLES SCHUMANN

Die Ikone der deutschen Barszene beeinflusste mit der Schumann's Bar und zahlreichen Büchern unzählige Bartender. Die Bar wurde zur Institution und das Buch »American Bar« zum Nachschlagewerk schlechthin.

2011
DALE DEGROFF

King Cocktail. Gründer des »Museum of the American Cocktail«. Er leitete 12 Jahre den legendären Rainbow Room über den Dächern New Yorks. In den 1980er Jahren leitete er die Neuentdeckung historischer Cocktails ein.

2012
JOE GILMORE

Als perfekter Gastgeber der Savoy Bar in London begeisterte er Grace Kelly, Charlie Chaplin, Ernest Hemingway und Winston Churchill. Legendär: sein »Moonwalk« anlässlich der ersten Mondlandung 1969.

2013
MARIA DOLORES BOADAS

Seit einem halben Jahrhundert führt Maria Dolores Boadas die winzige Boadas Bar in Barcelona, die eine Brücke schlägt zwischen karibischer Cocktailkultur und der alten Welt.

2014
NICHT VERGEBEN

2015
BILL DECK

Der Mann aus Pennsylvania gelangte für die Air Force und den GI-Sender AFN nach Bayern und eröffnete 1974 seine Harry's New York Bar. Das heutige Pusser's prägte Generationen von Bartendern.

2016 & 2017
NICHT VERGEBEN

AWARDS

Die Preisträger der Mixology Bar Awards 2017

DEUTSCHLAND – ÖSTERREICH – SCHWEIZ

BAR DES JAHRES – DEUTSCHLAND
Seite 133

BAR DES JAHRES – ÖSTERREICH
Seite 201

BAR DES JAHRES – SCHWEIZ
Seite 227

HOTELBAR DES JAHRES
Seite 49

NEUE BAR DES JAHRES
Seite 119

BARTEAM DES JAHRES
Seite 129

MIXOLOGE DES JAHRES
Seite 139

GASTGEBER DES JAHRES
Seite 137

NEWCOMER DES JAHRES
Seite 205

BARKARTE DES JAHRES
Seite 87

BRAND AMBASSADOR DES JAHRES
Seite 9

SALES REPRESENTATIVE DES JAHRES
Seite 11

INTERNATIONAL

BESTE NEUE EUROPÄISCHE BAR
Seite 247

BESTE EUROPÄISCHE BAR
Seite 251

BESTER EUROPÄISCHER MIXOLOGE
Seite 253

BESTE EUROPÄISCHE SPIRITUOSE / BARPRODUKT
Seite 243

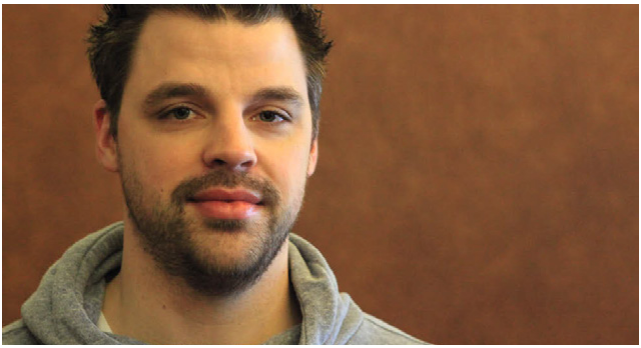
BRAND
AMABSSADOR

MIXOLOGY BAR AWARD 2017

BRAND AMBASSADOR DES JAHRES

SEBASTIAN SCHNEIDER

FERNET BRANCA (BORCO)



Als er seine Wirkungsstätte in der Düsseldorfer LiQ-Bar verließ, stellte sich bei vielen Stammgästen zunächst großes Bedauern ein. Doch der engagierte und gestandene Bartender kehrt zurück. An den Bartresen und in den Seminarraum, wenn er voller Leidenschaft sein Herzensprodukt Fernet Branca präsentiert, erläutert und mixt. Der Mann mit dem tätowierten Shaker und Jigger auf dem Unterarm legt nimmermüde auch gerne eine Extraschicht an den Bars des Landes ein und beweist, dass seine Getränkespezialität mehr kann als nur Hanky Panky.

Bisherige Preisträger
2016 Christian Balke, Pernod Ricard
2015 Sven Sudeck, Borco

MIXOLOGY
BAR AWARDS
2017
SALES
REPRESENTATIVE
OF THE YEAR
Rainer Claßen
Diageo Reserve, Germany
MIXOLOGY
BAR AWARDS
2017
RAINER CLASSEN
Diageo Reserve
Diageo

MIXOLOGY BAR AWARD 2017

SALES REPRESENTATIVE DES JAHRES

RAINER CLASSEN

DIAGEO RESERVE DEUTSCHLAND

Der Sales Representative des Jahres arbeitet für ein Unternehmen der Getränkeindustrie an der Schnittstelle zur Gastronomie. Er berät und unterstützt Gastronomen in ihrer Arbeit und überzeugt durch sein Auftreten und seine fachliche Kompetenz. Immer wieder auf der Long List der Bar Awards zu finden, gehört Diageos Repräsentant aus dem Norden schon fix zum heimischen Bargeschehen. In Claßens Wortschatz dürften »Zacapa« und »World Class« einen Spitzenplatz einnehmen – gelebte Leidenschaft!

Bisherige Preisträger
2016 Sonja Erler, Sierra Madre
2015 Adriano Baldino, Diageo

TEQUILA & MEZCAL

Tequila und Mezcal dürfen derzeit auf keiner Barkarte fehlen und eine wachsende Zahl von Bartendern überzeugt ihre Gäste, dass die mexikanischen Spezialitäten mehr zu bieten haben als pubertäre Trinkrituale mit Salz und Zitrone.

Ob pur oder in ausgefeilten Cocktails – Premium Tequilas und handwerkliche Mezcals überzeugen und sind in Top-Qualitäten endlich in reichlicher Auswahl verfügbar.

Alles begann mit einem historischen Getränk der Azteken, »Pulque«. Sie liebten das vergorene Agavengetränk und nannten es »Nektar der Götter". Der Alkoholgehalt entsprach dem unseres Bieres. Die spanischen Eroberer um Hernán Cortés sorgten ab 1521 für den Untergang des Aztekenreichs, brachten aber die Destillationskunst mit und so folgte die Entwicklung von Pulque zum Agaven-Destillat.

Bei den mexikanischen Spezialitäten gilt es, zwei Gattungen zu unterscheiden. So gibt es zum einen Mezcal, der aus verschiedenen Agavenarten hergestellt werden kann. Ihn zeichnet oft ein typisches Raucharoma aus; seine Herkunft liegt meist in der Region rings um die Stadt Oaxaca. Mezcal ist ursprünglicher und handwerklicher in der Herstellung. So kommt deutlich weniger Fremdzucker zum Einsatz und statt mit Zuchthefe wird die Maische mit der natürlichen, bereits in den Rohstoffen und der Umgebung vorkommenden Hefe vergoren. Meist kommen bei der Herstellung Pot Stills zum Einsatz, während ein Großteil des Tequilas in industrielleren Column Stills destilliert wird.

AM BESTEN: 100 % TEQUILA

Bekannter als Mezcal und international verbreiteter ist Tequila. Dessen Premium-Qualitäten erkennt man daran, dass sie einen Anteil von 100 % der Blauen Weber-Agave aufweisen, dies wird auf der Flasche vermerkt. Ein niedrigerer Wert von unter 51 % jener Blauen Weber-Agave trägt nur die Bezeichnung »Tequila«, ohne den 100 %-Zusatz und wird zur Unterscheidung als »Mixto Tequila« bezeichnet, auch wenn dieser Begriff auf den Flaschen nicht auftaucht.

Kaum eine Spirituose erlebt eine derart strenge Kontrolle wie Tequila. Aus ca. 400 Agavenarten darf offiziell nur eine einzige für Tequila verwendet werden, die Blaue Weber-Agave. Benannt ist das Gewächs nach dem deutschen Botaniker Franz Weber, der 1896 nach Mexiko übersiedelte, um sich dort dem Pflanzenstudium zu widmen. Über die 6.000 Felder mit 150 Millionen Agaven wacht die Überwachungsbehörde Consejo Regulador del Tequila (CRT); sie prüft die Erzeuger und versieht die Produkte mit Prüfsiegel und Kennziffern, die auf den Etiketten vermerkt sind. 100%-iger Agave Azul Tequila muss in Mexiko in die Flaschen abgefüllt werden. Nur fünf Provinzen dürfen produzieren: Jalisco, Nayarit und Michoacán an der Pazifikküste, Guanajuato in Zentralmexiko, und, am Atlantik und an Texas grenzend, Tamaulipas. Der Geburtsort des Getränks, die Stadt Tequila, liegt übrigens in Jalisco.

Der Jimador, der Erntearbeiter, benötigt Geschick, wenn er die Blätter der Agaven von der piña, dem Herzen, trennt und dabei die scharfen Werkzeuge handhabt wie

etwa die Coa, eine runde Klinge an der Spitze eines Holzstiels.

Vor der Gärung werden die Agavenherzen gekocht. Für die traditionelle Methode nutzen die Arbeiter große Öfen aus Beton oder Ziegelsteinen, die »Hornos«, die mehrere Tonnen der halbierten oder gevierteilten Agaven fassen. Bei der moderneren, schnelleren Methode wandert die Ernte in große Edelstahlbehälter, die mit Druckluft funktionieren, ähnlich einem Dampfdrucktopf. Mit Dampf garen die Agaven nun bei 60°C für ein bis zwei Tage und kühlen danach weitere 24 Stunden ab. Aus dem Fleisch der Agaven tritt dabei eine Art Honigwasser aus, das »agua miel«, welches für eine spätere Verwendung aufgefangen wird.

Die gegarten und dann zerkleinerten piñas vergärt die Hefe dann für fünf bis zwölf Tage. Im Anschluss erfolgt in der Regel eine zweifache Destillation in Pot Stills.

JUNG ODER IM HOLZFASS GEREIFT

Viele Connaisseurs und Bartender lieben die ungereiften oder jungen Qualitäten wegen ihres frischen und deutlichen Agavenaromas. Andere schätzen gerade die Nuancen aus Gewürzen und Vanille, die eine Fasslagerung hinzufügt.

Ein Blanco oder Plata kommt meist unmittelbar nach der Destillation in die Flasche, darf aber bis zu zwei Monate gelagert sein, meist im Stahltank.

Joven oder Oro ist in Mitteleuropa eher selten zu finden. Diese Qualität ist meist ein eingefärbter Mixto und im eher preisgünstigen Segment angesiedelt. Der junge und goldene Tequila besteht aus einem Blend, einer Mischung aus einem Blanco und einem gereiften Tequila.

Eleganter ist da schon der Reposado. Er reift mindestens zwei und maximal zwölf Monate im Eichenholz. Die Größe der Fässer ist dabei nicht vorgegeben. Meist kommt in Mexiko amerikanische Eiche zum Einsatz, wie sie auch bei zahlreichen anderen Spirituosen in aller Welt geschätzt wird. Ab und an finden sich auch Fässer aus Roteiche, ehemalige Wein- oder Cognacfässer, aber am populärsten bei den Tequila-Herstellern ist die Encino-Eiche aus Kalifornien.

Añejo Tequila reift mindestens ein Jahr in Fässern mit höchstens 600 Litern Fassungsvermögen. Im März 2006 kam eine weitere Kategorie hinzu, der Extra Añejo, der mindestens drei Jahre altert.

Viele Fachleute teilen die Ansicht, dass Tequila ab dem fünften Jahr im Fass nicht mehr an Qualität und Geschmack hinzugewinnt, manchmal sogar verliert. Daher kommen sehr alte Tequilas eigenständig oder als Blend eher selten vor.

Um eine konstante Qualität zu gewährleisten, erfahren die reifen Qualitäten Reposado und Añejo eine Vermählung mit weiteren Fässern ähnlichen Alters. Premium Tequilas, die das staatliche Siegel als 100 % Agave Tequila tragen möchten, sind strengeren Regeln unterworfen als Mixtos. So muss die Reifung und Abfüllung auf Flaschen in Mexiko erfolgen. Der Tequila muss einen Alkoholgehalt aufweisen, der mindestens 35 und maximal 55 % Vol. Alc. beträgt.

MEZCAL

Der Begriff Mezcal bedeutet gekochte Agave. Das Wort stammt aus dem Nahuatl, der Sprache der Azteken, und setzt sich zusammen aus »metl«, was »Agave« heißt, und ixcalli, dem Ausdruck für »gekocht«.

Ursprünglich ist Mezcal der Sammelbegriff für mexikanische Agavendestillate. Somit zählt ein Tequila auch zu der Gattung Mezcal. Aber 1994 wurde eine geschützte Herkunftsbezeichnung für Mezcal ins Leben gerufen und es entwickelte sich eine eigenständige und reglementierte Getränkekategorie. Heute darf Mezcal nur aus den Regionen Durango, Guanajuato, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Tamaulipas und Zacatecas stammen.

Auch für Mezcal gelten strenge Regeln, die von den staatlichen Kontrollbehörden überwacht werden. So gibt es den klaren, ungelagerten Joven Mezcal. Darauf folgt der bernsteinfarbene Mezcal Reposado, der mindestens zwei Monate in Gefäßen aus Stein- oder Weißeiche lagert. Des Weiteren gibt es Mezcal Añejo oder Añejado, der mindestens zwölf Monate in Fässern reift, deren Fassungsvermögen 200 Liter nicht überschreiten darf.

Es gibt in Mexiko durchaus Kritik an den Regeln der nationalen Behörden, und so schlossen sich einige Mezcal-Produzenten als »Mezcales tradicionales de los Pueplos de México« zu einem Verband zusammen, der nach eigenen qualitätsfördernden Kriterien fertigt. Ihr Mezcal wird ausschließlich in traditionellen Brennblasen destilliert, weist immer einen Alkoholgehalt von mindestens 45 % Vol. Alc. auf und ist in der jeweiligen Region konsequent verwurzelt.

Eine besondere Form des Mezcals ist der Mezcal de Pechuga, was übersetzt bedeutet: mit Brust. Diese Spezialität erfährt einen dritte Destillation, bei der verschiedene Gewürze wie Zimt, Ananas, Rosinen u. Ä. und eine rohe Hühnerbrust zugegeben werden.

IST DER WURM DRIN?

Er bleibt ein Mysterium: jener ominöse Wurm, der zuweilen am Boden der Schnapsflasche steckt. Eigentlich ist es gar kein Wurm, sondern eine Raupe, die in Mexiko als Delikatesse gilt. Mezcal de Gusano – Mezcal mit Wurm – lautet die Bezeichnung dieser Brände. Noch immer streiten die Experten über die Herkunft der Sitte. Beweist der unversehrte Zustand der Larve die gute Qualität des Schnapses? Sorgt sie für halluzinogene oder aphrodisierende Wirkungen? Vermutlich handelt es sich lediglich um eine Marketing-Strategie aus der Mitte des 20. Jahrhunderts.

In den Premium-Qualitäten hat der Wurm jedenfalls nichts zu suchen. Die Produktvielfalt ist groß und das Angebot wächst beständig. Es lohnt sich, die Köstlichkeiten öfters einmal ernsthaft zu verkosten und wertzuschätzen.

Ein mexikanisches Sprichwort gibt uns auf den Weg: Amar es compatir – Lieben heißt teilen. Am besten eine Flasche 100 % Tequila oder Mezcal. Aber bieten sie keinem Mexikaner dazu Salz und Zitrone an. Sie würden nur Kopfschütteln und Augenrollen ernten.

JETZT, IN DIESEM MOMENT, SCHREITET MEZCAL
VON DER LOKALEN BÜHNE AUF DEN WELTMARKT!

MEZCAL ATENCO ESPADIN

45 % Vol.
Herkunft: San Juan del Río, Oaxaca, Mexico
Verkostungsnotizen: Mildes Menthol, geröstete Ananas und Noten von grünem Pfeffer und Kalifornischem Pfefferbaum. Dazu die obligatorische leichte Rauchnote.
Preis: 0,7 l für ca. € 45
Vertrieb: Native Cult
Internet: mezcal-atenco.com

»Atenco«, »der Ort am Wasser«, beschreibt das in den Bergen Oaxacas gelegene Dorf San Juan del Río. Dort fertigt Maestro Mescalero Don Rodolfo López Sosa nach traditioneller Handwerkskunst. 100 % Agave Espadín, die mindestens acht Jahre gewachsen ist, und reines Bergquellwasser verleihen Mezcal Atenco sein weiches, dezent rauchiges und komplexes Aromenprofil.

AVIÓN REPOSADO

40 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Leichtes geröstetes Agavenaroma mit Anklängen von Weißeiche und Vanille. Feine Note von Kirsche, Birne und Pfirsich gepaart mit blumigen Nuancen und dezenten Gewürzaromen.
Preis: 0,7 l für ca. € 42
Vertrieb: Pernod-Ricard
Internet: tequilaavion.com

Avión Reposado wird ausschließlich in kleinen Mengen von Hand gefertigt. Er lagert mindestens sechs Monate im Eichenfass und erhält so ein komplexes, an Eiche erinnerndes Aroma. Die Agaven für Avión gedeihen auf mineralhaltigen Böden im mexikanischen Hochland und erhalten so ihre einzigartige Qualität.

CAZCABEL BLANCO

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Ausgewogenes Aroma aus erdiger Agave und frischer Zitrusnote. Das Finish ist klar und trocken mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer.
Preis: 0,7 l für ca. € 15
Vertrieb: MBG International Premium Brands GmbH
Internet: cazcabel.com

In einer staubigen, verborgenen Gegend in den Bergen von Jalisco wurde der Medizinmann Don Cazcabel zur Legende. Berühmt für seine Stärkungsmittel verfügt er als Heiler über Kräfte, die Mexikaner von weit her anzieht.

CAZCABEL ORO

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Ein hell-goldener Schimmer leuchtet im Glas. Angenehme dezent erdige Agavennote. Dabei fruchtig, süß und leicht rauchig. Der Abgang ist ausbalanciert und trocken.
Preis: 0,7 l für ca. € 15
Vertrieb: MBG International Premium Brands GmbH
Internet: cazcabel.com

Don Cazcabel ist ein Medizinmann, der aufmerksam die Traditionen der Tolteken, Olmeken und Azteken studierte. Durch seine Tinkturen aus uralten natürlichen Kräutern und Blumen, die nur in abgelegenen Teilen des Landes wachsen, genießt Don Cazcabel einen ganz besonderen Ruf.

CORRALEJO REPOSADO

38 % Vol.
Herkunft: Guanajuato, Mexiko
Verkostungsnotizen: Feine Noten von Vanille im Duft, dazu Honig und Nelkenpfeffer. Ein Hauch Mineralität. Im Aroma Zitrus, eingebettet in Honig und etwas Pfeffer. Mild im Abgang.
Preis: 0,7 l für ca. € 30
Vertrieb: Sierra Madre
Internet: tequilacorralejo.mx

Die Geschichte der Hacienda Corralejo beginnt 1700 und ist untrennbar mit der Gründungsgeschichte Mexikos verbunden, da Don Miguel Hidalgo y Costilla, einer der Helden der Befreiungskriege, dort geboren wurde. Den Stolz auf die mexikanische Identität zeigt jede Flasche mit der Unabhängigkeitsflagge auf der Halsbanderole. Die moderne Destillerie wurde 1996 eröffnet. Ihr Reposado reift sechs Monate in Fässern aus französischer Limousin-Eiche.

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Töne von Agave, Karamell und frischen Kräutern.
Preis: 0,7 l für ca. € 14
Vertrieb: Reidemeister & Ulrichs
Internet: cuervo.com

Der Jose Cuervo Especial Silver, ist dank seiner hervorragenden Mix-Eigenschaften die perfekte Basis für Longdrinks und Cocktails. Er verleiht klassischen Drinks das gewisse Etwas und lässt aufgrund seiner Vielseitigkeit großen Spielraum für Experimente.

JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Töne von Agave, Vanille und dezente Holznote.
Preis: 0,7 l für ca. € 14
Vertrieb: Reidemeister & Ulrichs
Internet: cuervo.com

Das Flaggschiff des Jose Cuervo Sortiments. Ein klassischer, vier Monate im Eichenfass gereifter Reposado, der seinen milden und von einem Hauch Vanille gekrönten Geschmack am besten als eiskalter Shot entfaltet.

JOSE CUERVO TRADICIONAL SILVER 100 % AGAVE

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Töne von Agave und kandierten Früchten. Lieblich und weich.
Preis: 0,7 l für ca. € 25
Vertrieb: Reidemeister & Ulrichs
Internet: cuervo.com

Der Jose Cuervo Tradicional Silver ist ein 100 % Agave Tequila, der extra für den vollmundigen puren Genuss kreiert wurde. Er wird seit 1795 nach derselben Methode hergestellt, jenem Jahr, in dem die Familie Cuervo die offizielle Brenn-Lizenz erhielt.

JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 100% AGAVE

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Töne von Honig und Vanille mit leichter Holznote.
Preis: 0,7 l für ca. € 25
Vertrieb: Reidemeister & Ulrichs
Internet: cuervo.com

Der in kleinen Batches gebrannte Tradicional Reposado ist der Nummer 1 Tequila in Mexiko und zugleich eine Hommage an den Tequila der Gründerjahre. Nur die aromareichsten Herzen (Piñas) achtjähriger Agaven werden in den Lehmöfen gekocht und die Destillate anschließend vier Monate lang in Fässern aus amerikanischer Weißeiche gelagert.

JOSE CUERVO RESERVA PLATINO DE LA FAMILIA

40 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Töne von Agave, Vanille, Aprikose, Zimt, Nelke.
Preis: 0,7 l für ca. € 50
Vertrieb: Reidemeister & Ulrichs
Internet: cuervo.com

»The world's best tasting silver Tequila« beschreibt ihn das »Beverage Testing Institute, Chicago« und bewertet ihn als ersten Silver Tequila überhaupt mit einer Punktzahl von 96. Der Jose Cuervo Reserva Platino de la Familia ist besonders weich und geschmeidig.

JOSE CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA

38 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Töne von Toffee, gerösteter Mandel, Vanille und Eichenholz.
Preis: 0,7 l für ca. € 120
Vertrieb: Reidemeister & Ulrichs
Internet: cuervo.com

Anlässlich des 200-jährigen Jubiläums Jose Cuervos entstand der erste Extra Añejo Tequila der Welt. Grundlage bilden die Piñas zehn- bis zwölfjähriger Agaven. Bis zu 30 Jahre reifen die Destillate in französischen und amerikanischen Eichenfässern und stammen aus den Privatbeständen der Familie Cuervo. Jede der streng limitierten Flaschen wird von Hand etikettiert und mit Wachs versiegelt.

MARCA NEGRA ESPADIN

50,2 % Vol.
Herkunft: Oaxaca, Mexiko
Verkostungsnotizen: Feuchtes Holz, Rauch und Gewürze sowie ein Hauch von Minze. Im Geschmack würziger Pfeffer mit süßen und fruchtigen Noten. Weicher Körper mit Kräutern und Rauch.
Preis: 0,7 l für ca. € 60
Vertrieb: Sierra Madre
Internet: marcanegra.com

Die schwarze Hand auf der Flasche verweist auf das traditionelle Handwerk hinter dem Produkt. Die Zerkleinerung der sorgfältig ausgewählten Agaven erfolgt mit dem traditionellen steinernen Mühlrad, der Tahona. In kleinen Pot Stills wird die Maische zweifach destilliert und das Destillat per Hand abgefüllt.

SAN COSME MEZCAL JOVEN

40 % Vol.
Herkunft: Oaxaca, Mexiko
Verkostungsnotizen: Frucht der Agave mit Spuren von Karamell, Holz und Erde. Sanft im Mundraum mit einer Aromenkomposition aus geräucherter Agave und Leder. Im Abgang warm und angenehm.
Preis: 0,7 l für ca. € 32
Vertrieb: Sierra Madre
Internet: sancosme.mx

Die Agave ist eine Pflanze die Teil der mexikanischen Geschichte ist. Die Ureinwohner Mexikos verwendeten diese Pflanze unter anderem, um »agua miel« oder »pulque« herzustellen. Die Spanier führten Destillationsmethoden ein, die den Azteken die Herstellung von Mezcal ermöglichten. Für San Cosme wird die Sorte Angustifolia Haw, auch als Espadín Agave bekannt, traditionell verarbeitet.

SIERRA MILENARIO TEQUILA BLANCO

41,5 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Voll im Körper mit knackiger Fruchtigkeit und dezentem schwarzem Pfeffer.
Preis: 0,7 l für ca. € 35
Vertrieb: Borco
Internet: milenariotequila.com

Die Sierra Milenario-Qualitäten werden von Tierkreiszeichen der Maya und ihren unverwechselbaren Eigenschaften repräsentiert. Die Schlange des Blanco symbolisiert die Schöpfung. Ein dreifacher Destillationsprozess sorgt für den besonderen Charakter.

SIERRA MILENARIO TEQUILA REPOSADO

41,5 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Süße Fruchtnoten, begleitet von Karamell und subtilen Würzaromen.
Preis: 0,7 l für ca. € 40
Vertrieb: Borco
Internet: milenariotequila.com

Der Jaguar steht bei den Maya-Tierkreiszeichen für Intuition und ziert den Sierra Milenario Reposado. Zweifache Destillation und eine Reifungszeit von bis zu neun Monaten in amerikanischem Eichenholz bringen einen sehr balancierten und geschmeidigen Tequila hervor.

SIERRA MILENARIO TEQUILA AÑEJO

41,5 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Karamell, Vanille und Schokolade, begleitet von tropischen Früchten und Aprikose.
Preis: 0,7 l für ca. € 50
Vertrieb: Borco
Internet: milenariotequila.com

Der goldfarbene Añejo wird zweifach destilliert, bevor eine Reifungszeit von bis zu 18 Monaten in Fässern aus amerikanischer Weißeiche die Aromatik abrundet. Ein bemerkenswertes Zusammenspiel aus fruchtigen Nuancen und vollen Schokoladennoten, die den Nachhall begleiten.

SIERRA MILENARIO TEQUILA FUMADO

41,5 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Knackige Frucht, begleitet von subtilem Rauch und einer Idee Chili.
Preis: 0,7 l für ca. € 45
Vertrieb: Borco
Internet: milenariotequila.com

Die Innovation von Sierra. Wie bei einem getorften Single Malt Scotch werden die Agaven nach Abschluss des ersten Garvorgangs mit mexikanischem Holz bei Hitze geräuchert. So entsteht die faszinierende Kombination aus frischen Fruchtaromen mit geschmeidigem, dezentem Rauch.

SIERRA MILENARIO TEQUILA EXTRA-AÑEJO

41,5 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Intensiv und kraftvoll. Elegante Fruchtigkeit, abgerundet von einem geschmeidigen Schokoladen-Finish.
Preis: 0,7 l für ca. € 60
Vertrieb: Borco
Internet: milenariotequila.com

Der reife Höhepunkt für Tequila-Aficionados. Der dunkle Bernsteinton weist auf die bis zu vierjährige Fassreifung in französischer Limousin-Eiche hin, die für die volle und überaus komplexe Aromenvielfalt mit Würze und Frische sorgt.

SIERRA MILENARIO TEQUILA CAFÉ LIQUEUR

35 % Vol.
Herkunft: Jalisco, Mexiko
Verkostungsnotizen: Vollmundig mit intensiver Kaffeenote, umspielt von der Frucht der Agave.
Preis: 0,7 l für ca. € 30
Vertrieb: Borco
Internet: milenariotequila.com

Ein Likör, der die Spezialitäten Mexikos vereint: Kaffeebohnen aus dem Chiapas-Maya-Dschungel und Vanille aus der berühmten Veracruz-Region werden vermählt mit der knackigen Frische eines Blanco Tequilas.

PATRÓN SILVER

40 % Vol.
Herkunft: Mexiko
Verkostungsnotizen: Balanciertes Aroma mit frischer Agave mit Frucht und Zitrus. Im Geschmack mild und süß. Im Abgang gesellt sich heller Pfeffer hinzu.
Preis: 0,7 l für ca. € 47
Vertrieb: Bacardi
Internet: patrontequila.com

Bei Patrón werden zwei Destillate hergestellt – ein Walzenmühlen-Tequila und ein Tahona-Tequila, die dann, miteinander vermischt, das finale Produkt ergeben. Die besondere Kombination der Destillationsprozesse verleiht dem Produkt seine einzigartige Weichheit und den komplexen Geschmack.

PATRÓN REPOSADO

40 % Vol.
Herkunft: Mexiko
Verkostungsnotizen: Heller Bernsteinton mit Aromen von Eichenholz, frischer Agave und einem Hauch von Zitrus. Am Gaumen mild und honigsüß. Floraler Abgang mit angenehmer Vanille.
Preis: 0,7 l für ca. € 58
Vertrieb: Bacardi
Internet: patrontequila.com

Komplexität und Sanftheit zugleich bietet der über zwei Monate in sowohl neuen als auch bereits zuvor benutzten Eichenfässern gereifte Reposado. Wie alle Patrón Tequilas wird seine Flasche kunstvoll gefertigt und von Hand nummeriert.

PATRÓN AÑEJO

40 % Vol.
Herkunft: Mexiko
Verkostungsnotizen: Warmer Bernstein mit einem mittelstarken Eichenholzaroma, Vanille und Rosinen, dazu ein Hauch von Zitrus. Kräftiger Eichenholzgeschmack mit einem Hauch Melone und Rauch im Nachhall.
Preis: 0,7 l für ca. € 68
Vertrieb: Bacardi
Internet: patrontequila.com

Ein delikater, reichhaltiger Blend aus sorgfältig ausgewählten Tequilas, gereift in kleinen Fässern aus französischer Eiche für mindestens zwölf Monate. Das Glanzstück von Master Destillateur Francisco Alcaráz, jede Flasche handnummeriert.