

## Tequilas, Rum Cachaça

**Die Verfügbarkeit der nachfolgenden Produkte ist vom Marktangebot abhängig.**

Tequila ohne Teufel: Der Teufel hat den Schnaps gemacht, aber mit Tequila kann er sich nicht schmücken. Für den sind die Götter zuständig, erzählt eine mexikanische Legende. Demnach war im Himmel der Teufel los, weil sich die Götter stritten. Der Streit löste einen Blitz aus, der Blitz fuhr in eine blaue Agave,



brachte deren Strunk zum Kochen. Und: ein klarer Saft floss heraus – der Tequila. Ein Götter-Geschenk, das zu Azteken-Zeiten den hohen Priestern vorbehalten blieb.

Vor ca. 1.000 Jahren stellen die Azteken aus dem vergorenen Saft der Agave die Pulque her, den Vorläufer des Tequila, die auch heute noch in mexikanischen Pulquerias ausgeschenkt wird. Erst im 16. Jahrhundert brachten die Spanier das Destillationsverfahren ins Land. Nach einigen Experimenten war man mit einem neuen Agaven-Brand, dem „Vino Mezcal“ sehr zufrieden. Anfang des 19. Jahrhunderts begann man in Mexiko die Agave in und um die Stadt Tequila als Feldfrucht anzubauen und der „Vino-Mezcal“ dieser Region nahm den Namen seines Anbaugebietes an – „Tequila“!

So schockierend es scheinen mag, gebildete Menschen mit gutem Geschmack trinken überall Tequila – in Mexiko und in mindestens fünfzig anderen

Ländern der Welt. In den USA wird er heiß geliebt und verehrt. In Europa gibt er sich die Hand mit dem Adel, ziert Tische uralter Königshäuser und hat die Herzen von Musikern, Filmemachern und Poeten erobert. (Quelle: Tequila! Gräfe und Unzer Verlag GmbH)

Ein echter 100% Agave Tequila muss auf dem Etikett folgende Bezeichnungen haben:

1. 100% Agave
2. Alkoholgehalt
3. Inhalt
4. Herkunftsland (Mexiko)
5. Kontrollzeichen des CRT (Für die Regierung handelnde Aufsichtsbehörde)
6. NOM + Nummer für jede Tequilasorte
7. Alterskategorie: Blanco - Reposado - Anejo - Extra Anejo

Tequila wird vom CRT in vier Kategorien eingeteilt. Für den Export werden englische, innerhalb Mexikos spanische Bezeichnungen benutzt:

**Silver; Blanco:** Tequila, der wenige Tage gelagert wird oder direkt nach der Destillation in Flaschen abgefüllt wird. Klare, transparente Farbe.

**Aged; Reposado:** Tequila, der zwei bis zwölf Monate im Eichenfass gelagert hat. Leichter Goldton.

**Extra-Aged; Anejo:** Tequila, der mindestens ein Jahr, aber weniger als drei Jahre, in Eichenholz-Behältern lagert. Die Behälter dürfen eine Größe von 600 Litern nicht übersteigen. Der Alkoholgehalt muss mit Wasser reguliert werden.

**Ultra-Aged; Extra-Anejo:** Tequila, der mindestens drei Jahre in Eichenholz-Behältern lagert. Diese Kategorie wurde im März 2006 eingeführt

**Joven oder Oro:** Wie Blanco Tequila, (Tequila Gold oder Oro) nur wird dieser eingefärbt. Dies geschieht entweder mit Zuckersirup, Eichenholz-Zusätzen, Glycerin oder Karamell. Meistens ein Produkt, das nicht aus 100% Agave besteht.

# WORLD'S #1 TEQUILA



Jose  
Cuervo

## Tequila Cantina Mexicana – Nacho Kings Hausmarke

1,0 l silver 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523015

## Tequila Cantina Mexicana – Nacho Kings Hausmarke

1,0 l gold 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523008

# Cuervo

## José Cuervo Especial Silver

1,0 l 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523014

## José Cuervo Especial reposado

1,0 l 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523013

## José Cuervo Tradicional reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523111



## José Cuervo Tradicional blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523183

## José Cuervo 1800 blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523120

## José Cuervo 1800 reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523121

## José Cuervo 1800 añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523028

## José Cuervo Centenario blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523078

## José Cuervo Centenario reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523012

## José Cuervo Centenario añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523079

## José Cuervo Platino de la Familia Reserva

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523139

## José Cuervo Reserva de la Familia Extra añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523066



## El Jimador blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523119

## El Jimador reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523020

## Herradura plata – blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523025

## Herradura reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523021

## Herradura añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523027

## Corralejo blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523060

## Corralejo reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523018

## Corralejo reposado

**Vorbestellung**  
1,75 l  
Art.-Nr. 10523187

1 Flasche

## Corralejo añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523065

## Corralejo reposado Triple distilled

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523098

## Gran Corralejo añejo

1,0 l 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523123



## Don Julio blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523023

## Don Julio reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523034

## Don Julio añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523035

## Tequila Don Julio 1943 añejo

0,7 l Fl. 38 % Vol.  
Art.-Nr. 10523287

## Premium Tequila Don Julio Real extra añejo

0,7 l Fl. 40 % Vol.  
Art.-Nr. 10523288

## Espolon blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523155

## Espolon reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523156



## Olmecca blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523108

## Olmecca reposado/Gold

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523110



## Casa noble Crystal/silver

**Vorbestellung**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523009

## Casa noble reposado (limitiert)

**Vorbestellung**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523010

## Casa noble añejo

**Vorbestellung**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523011



## Patrón silver

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523047

## Patrón reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523048

## Patrón añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523049

## Patrón Sonderedition roca

**Vorbestellung**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523292



## Calle 23 blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523127

## Calle 23 reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523128

## Calle 23 añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523129



## Casa vieja blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523002

## Casa vieja reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523003

## Casa vieja añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523004



## Cabo Wabo blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523158

## Cabo Wabo reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523159

## Cabo Wabo añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523160



## 1921 blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523050

## 1921 reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523051

## 1921 añejo

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523052



## Cazadores blanco

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523196

## Cazadores reposado

1 Flasche  
Art.-Nr. 10523190



**KAH – blanco**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523297



**KAH – reposado**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523298

**KAH – añejo**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523299

## Sonstige:



**Cofradia blanco**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523005

**Cofradia reposado**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523201

**Cofradia anejo**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523202



**Cofradia Catrina blanco**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523207

**Cofradia Catrina reposado**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523208

**Cofradia Catrina añejo**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523209



## Mezcal:

**Mezcal Guzano rojo**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523001

**Mezcal Guzano rojo**  
50 ml 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523017

**Mezcal San Cosme blanco**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523188

**Mezcal mit Skorpion**  
**Vorbestellung**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523195

**Porfidio Plata**  
70cl 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523140

**Porfidio Reposado**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523193



## Tequilaliköre:



**Don Pancho Kaffeelikör**  
1,0 l 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523024

**Tequila Rose**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523033

**Patron XO Cafe-Licor**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523113

**Dos Mas**  
0,7 l 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523126

**Dos Mas Mini**  
**Vorbestellung**  
0,05 l Fl. 1 Flasche  
Art.-Nr. 10523039

**Kahlua Kaffeelikör**  
1 Flasche  
Art.-Nr. 10523038



**Tequila Zimtler**  
30% Vol., 1,0 l  
Art.-Nr. 100232

**Tequila Melone**  
28 % Vol., 1,0 l  
Art.-Nr. 100391



## Rum und Cachaça

Das Zuckerrohr aus der Familie der Gräser ist die Basis des Rums und des Cachaças, einer der ältesten Spirituosen der Welt. Die ursprüngliche Heimat allerdings ist Asien, wo es schon vor unserer Zeitrechnung rum-ähnliche Getränke gegeben haben soll. Columbus brachte es in die Karibik, wo dann der eigentliche Rum erfunden wurde. Als wichtigste Erzeugerländer für Rum gelten die Karibik, Mittel- und Südamerika sowie die Südstaaten der USA. Cachaça darf nur in Brasilien hergestellt werden und wird aus dem Saft des noch grünen, unreifen Zuckerrohrs hergestellt.

### White Diamonds Rum

1,0 l, 37,5 % Vol.  
Art.-Nr. 10526004



### Rum Brugal Blanco Supremo

Dominikanische Republik  
1,0 l, 40 % Vol.  
Art.-Nr. 14130226



### Havana Club Añejo 7 Años

0,7 l  
Art.-Nr. 10526008

### Havana Club Añejo 3 Años

1,0 l  
Art.-Nr. 10526010



### Pitú Cachaça

1,0 l, 40% Vol.  
Art.-Nr. 10528001

### Cachaça de Caipirinha

1,0 l  
Art.-Nr. 10528002

### Triple Seco mexicanischer Orangenlikör

25 % Vol. / 1 l  
Art.-Nr. 10523026

## Spezialität aus Chile – Pisco

Pisco ist ein reiner Branntwein aus vollreifen Muskateller-Trauben. Nirgendwo auf dem amerikanischen Kontinent sind die Wachstumsbedingungen so günstig wie im Elqui-Tal ca. 560 km nördlich von Santiago de Chile. Hier in 1.800m Höhe in den Cordillera de los Andes ist die Luft so rein und trocken. In den Monaten März und April ist Weinlese. Die reifen Trauben werden entstielt, vergoren und sehr langsam destilliert. So bleibt das köstliche Aroma in seiner ganzen Fülle erhalten. Bis zu 12 Monaten reift das Destillat in Fässern aus amerikanischer Eiche und dem einheimischen Hartholz Rauli zum unübertroffenen Pisco.

0,7 l | 43% Vol.  
Art.-Nr. 10525001



### Rezepte

**Pisco pur**  
gekühlt oder mit Eiswürfeln servieren

**Pisco saur**  
3 Teile Pisco (43 % Vol. oder 35 % Vol.), 1 Teil frischgepresster Zitronensaft, 1 bis 2 Teelöffel gut löslicher Zucker, 1 Teelöffel Eiweiß (sofern gewünscht), zerkleinerte Eiswürfel. Im Mixer kräftig schütteln, dann in Gläser füllen und auf individuellen Wunsch mit einer Prise Zimt bestreuen.

**Pisco alegre**  
2 Teile Pisco, 1 Teil frischgepresster Orangensaft, 1 Teil frischgepresster Zitronensaft, 1 Teelöffel Eiweiß (sofern gewünscht) mit Zucker abschmecken, im Mixer schaumig schütteln.

**Pisco mit Obst**  
Mit naturfrischem Obstsaft, eventuell etwas Zucker, gekühlt servieren.

**Pisco exotisch**  
Mit dem Saft exotischer Früchte wie Mango, Papaya u.a. mischen, evtl. etwas Zucker, gekühlt servieren.

**Panamá**  
1/8 l Pisco, 1/2 reife Banane zerdrücken, schaumig schlagen, 1 bis 2 Tropfen Amargo Angostura und zerkleinerte Eiswürfel zugeben. Im Mixer kräftig schütteln.

## SPANIEN BRANDIES UND LIKÖRE



**Brandy Gran Duque de Alba  
Gran Reserva**  
Art.-Nr. 10512005

**Brandy Cardenal Mendoza Gran  
Reserva Solera**  
Art.-Nr. 10512006

**Brandy – Lepanto Gran Reserva  
Esp. Solera**  
Art.-Nr. 10512007

**Brandy Garvey**  
0,7 l 30 % Esplendido  
Art.-Nr. 10512011

**Brandy Carlos I Solera**  
Gran Reserva  
Art.-Nr. 10512014

**Brandy Osborne Veterano**  
1,0 l 36 % Vol.  
Art.-Nr. 10512022



**Anis del Mono**  
1,0 l  
Art.-Nr. 10512002

**Licor 43**  
Vanillelikör, 1,0 l, 31 % Vol  
Art.-Nr. 10512024



**Hierbas Ibicencas**  
1,0 l 26 % Mari Mayans  
Art.-Nr. 10512027

**Hierbas Secas**  
0,7 l 40 % Vol.  
Art.-Nr. 10512016

**Hierbas Dulces**  
0,7 l Fl. 22 % Vol.  
Art.-Nr. 10512017

**Hierbas Mix**  
0,7 l Fl. 25 % Vol.  
Art.-Nr. 10512033



**Ron Miel Guajiro de Canarias 30 %**  
Art.-Nr. 10512035

**Licor de Palo "Tunel" 30 %**  
0,7 l  
Art.-Nr. 10512038

**Mesclat Negro 32 %**  
aus Palo Likör und Anis  
Art.-Nr. 10512044