



Tres Generaciones

Tres Generaciones is een alom geprezen super-premium tequila, geproduceerd in Tequila, een gemeente in de staat Jalisco in Mexico. Tres Generaciones is voor het eerst gemaakt in 1973 door Don Francisco Javier Sauza ter ere van de drie generaties Sauza die vanaf 1873 de grondleggers waren van het merk: Don Cenobio, Don Eladio en Don Javier Sauza.

In 1873 stichtte Don Cenobio Sauza het merk Sauza tequila in de La Perseveranca distilleerderij. Hij was de eerste distilleerder die de drank gemaakt van de blauwe agave plant tequila noemde, en de eerste die het naar de Verenigde Staten exporteerde.

Zijn zoon, Don Eladio Sauza werd geboren in de stad Tequila in 1883. Hij breidde het familiebedrijf uit door filialen te openen in Monterrey en Mexico City en een franchise in Spanje.

De derde generatie is Don Francisco Javier Sauza, geboren in Tequila in 1931 en sindsdien het hoofd van het familiebedrijf. Hij was het die in 1973, 100 jaar na het begin van het bedrijf, de Tres Generaciones tequila in het leven riep.

Tres Generaciones tequila is *triple distilled* tequila. Dit betekent dat het sap van de agave plant na fermentering drie keer wordt gedistilleerd om het te verfijnen. Na distillatie komt de tequila tot stand. Tres Generaciones is er in drie varianten:



Tres Generaciones Plata: 100% blauwe agave, triple distilled, direct gebotteld.

Kleur: briljant helder en kleurloos

Aroma: mild vlezig agave met een hint van citrus en zoete bloemen

Body: zacht en licht met kleine sprankel

Smaak: een pittige neus op een achtergrond van kruiden en verse agave.

Afdronk: een vleug van witte peper, met een frisse, schone afdronk



Tres Generaciones Reposado: 100% blauwe agave, triple distilled, ten minste vier maanden gerijpt op Amerikaans eiken vaten.

Kleur: helder goudkleurig

Aroma: peper, specerijen en kruiden, gebalanceerd met licht eikenhout

Body: zacht, rond en licht zoet

Smaak: een pittige neus met gebrand eikenhout op een achtergrond van kruiden en verse agave

Afdronk: warm en droog met een vleug van witte peper



Tres Generaciones Añejo: 100% blauwe agave, triple distilled, ten minste 12 maanden gerijpt op geroosterde Amerikaans eiken vaten.

Kleur: rijk amberkleurig

Aroma: sterk gebrand eikenhout, lichtgekookte agave met een hint van caramel en vanille

Body: rond, zacht en complex

Smaak: vol en gebalanceerd. Een neus van bruine suiker, verwordend tot zachte eik en pure agave.

Afdronk: warme, lange eikenhouten afdronk



Hornitos

Een ander prachtig product van de Sauza familie is de Hornitos tequila. Het speciale productieproces van de Hornitos tequila is erop gericht de meest pure smaak van agave te preserven.

Hornitos wordt gerijpt in enorme eikenhouten vaten van bijna 40.000 liter, genaamd "pipones". Dit zorgt ervoor dat per liter tequila er minder contact met het eikenhout is, waardoor er minder hout en meer pure agave te proeven is.

Hierna wordt de tequila gebotteld als plata, verder gerijpt als reposado of op gebrand eikenhouten vaten geperfectioneerd tot een prachtige añejo.



Hornitos Plata: een jonge, frisse en natuurlijk mooie tequila, perfect geschikt om te nippen of te mixen. Deze plata wordt niet verder gerijpt, en is daarmee de puurste uitdrukking van de smaak van agave, uniek voor Hornitos.

Kleur: blank en helder
Aroma: fris en zacht, met een hint van bloemen
Smaak: zacht en bloemig, met een vleug van kruidnagel en amandel
Afdronk: een frisse afdronk met een hint van witte peper



Hornitos Reposado: een kruidige en zoete tequila, met de uitdrukkelijke smaak van pure agave. Door het unieke productieproces is de smaak meer uitgesproken en de kleur wat lichter dan van andere reposados.

Kleur: zeer licht koperkleurig
Aroma: fris aroma van sterke verse agave en een hint vers hout
Smaak: complexe, ondeugende smaak van zoete peer en specerijen
Afdronk: zachte afdronk met een hint van specerijen en kruiden



Hornitos Añejo: een zeer volwassen smaak, zacht maar toch rokerig. Donker en diep van smaak met een perfecte balans tussen de pure agave en het gebrande eikenhout waar deze tequila voor tenminste 12 maanden op gerijpt heeft.

Kleur: diep amberkleurig

Aroma: zoete agave en verse specerijen, met een hint van rook

Smaak: een volle smaak met vele lagen van gedroogd fruit, verse agave, peper en specerijen, afgerond met een zachte smaak van eikenhout

Afdronk: een lange volle afdronk waarbij de smaak van de agave bij je blijft



1800

1800 Tequila Reserva is genoemd naar het jaar waarin tequila voor het eerst gerijpt werd op eikenhouten vaten. Nadat tequila in 1873 voor het eerst naar de Verenigde Staten wordt geëxporteerd, krijgt het vanaf 1880 door het uitbreidende spoorwegennetwerk vaste voet aan de grond. De Mexicaanse revolutie van 1910 verstevigt het imago van tequila, en plaatst het als een drank die staat voor vrijheid en vooruitgang. Na de uitvinding van de Margarita in 1935 is tequila niet meer weg te denken uit zowel de Mexicaanse als de Westerse drankkast. De olympische spelen van 1968, gehouden in Mexico, helpen de drank nog meer faam en bekendheid te vergaren.

In 1975 wordt 1800 Reposado voor het eerst als merk verscheept vanuit Mexico. In 2004 creëert 1800 Tequila haar portfolio van 3 super-premium tequilas van 100% blauwe agave, te weten 1800 Silver, 1800 Reposado en 1800 Añejo. Vanaf dit punt is 1800 Tequila een iconisch merk.



1800 Tequila Reserva Silver: 100% blauwe agave, triple distilled, 15 dagen gerijpt op Amerikaans eiken vaten en op smaak gebracht met een vleug van oudere distillaten.

Kleur: licht diamant geel

Aroma: agave, geroosterde peper, kruiden en zwarte peperkorrels

Smaak: zachte, subtiele entree en een zacht, mild palet met zoete pruim en geroosterde peper

Afdronk: lang en zoet met een fruitige peper nasmaak



1800 Tequila Reserva Reposado: 100% blauwe agave, triple distilled, 6 maanden gerijpt op Amerikaans en Frans eiken vaten

Kleur: honinggoud amber

Aroma: butterscotch, karamel en vanille met een vleug sinaasappelschil

Smaak: rond en subtiel, roomboter-karamel en milde specerijen

Afdronk: zoete sinaasappelschil, witte peper en marsepeijn



1800 Tequila Reserva Añejo: 100% blauwe agave, triple distilled, ten minste 3 jaar gerijpt op Frans eiken vaten

Kleur: donker amber met een koperkleurige ondertoon

Aroma: vanille, kaneel, kruidnagel, butterscotch en chocolade

Smaak: nootachtig met toffee

Afdronk: lang, met peperige specerijen



Patrón

Patrón Tequila is de nummer 1 premium tequila ter wereld. Deze exclusieve handgemaakte tequila is het gevolg van een zeer arbeidsintensief productieproces waarbij na acht jaar groeien de handgeselecteerde en –geplukte blauwe Weber agave planten eerst worden geroosterd, om vervolgens op authentieke wijze te worden gefermenteerd, gedistilleerd en gerijpt.

De Patrón Spirits Company gaat prat op het feit dat hun productieproces de eeuwenoude tradities in ere houdt, terwijl ze een belangrijke bijdrage levert aan de werkgelegenheid in Mexico. Vanaf het moment dat de agave-plant geoogst wordt totdat de gerijpte tequila in de handgeblazen flessen gaat hebben tenminste 60 arbeiders hun individuele bijdrage aan dit unieke product geleverd.



Patrón Silver: Patrón Silver tequila is de perfecte blanke drank. In kleine oplages handgemaakt van 100% blauwe Weber agave. Deze lichte, kristalheldere tequila met frisse agave aromas en een hint van citrus is de favoriet van connaisseurs wereldwijd, en is de perfecte partner voor elke mix of cocktail. Elke fles is handgemaakt en handgenummerd uit gerecycled glas.

Kleur: kristalhelder
Aroma: verse agave met fruit en citrus
Smaak: zacht en zoet, verse agave en een vleug van citrus
Afdronk: lichte peper



Patrón Reposado: Deze reposado is een goede verandering van spijs voor de tequila drinker die een stukje complexiteit en zachtheid verlangt. Gerijpt in eikenhouten vaten voor tenminste twee maanden, is deze tequila een prachtige gulden middenweg tussen de frisse reinheid van de Patrón Silver en de eikenhouten complexiteit en veelzijdigheid van de Patrón Añejo. De balans tussen deze smaken maakt de Reposado tot een excellent glas om van te nippen, of als ingrediënt in een zeer exclusieve cocktail.

Kleur: lumineus en helder met een amberkleurige teint
Aroma: eikenhout, licht frisse agave en een vleug van citrus
Smaak: zacht en zoet, een uitstekende balans van verse agave en eikenhout met een ondertoon van fruitige citrus en honing.
Afdronk: licht bloemig en vanille



Patrón Añejo: De Patrón Añejo tequila is een delicate blend van unieke gerijpte tequilas, allen gerijpt in kleine blank eikenhouten vaten voor tenminste 12 maanden. Volgens een vergelijkbaar proces als wijnmakerij wordt elke vintage Añejo voorzichtig gemengd om dezelfde zacht zoete en complexe tequila te creëren. De distinctieve eikenhout smaak wordt gecompliceerd door vanille, gedroogde druiven en honing met een rokerige karamel afdronk. Deze tequila is perfect om uit het glas te nippen. Zoals elke Patrón zit deze prachtige tequila in een handgemaakte fles van gerecycled glas.

Kleur: helder, warm amberkleurig
Aroma: medium eikenhout, vanille en rozijnen met een lichte hint van citrus
Smaak: zacht zoet, een uitgesproken eikenhout smaak met ondertonen van vanille, rozijnen en honing met een vleug van meloen
Afdronk: lang, karamel met rokerige tonen



Tequila Don Julio

In 1942 begon Don Julio González zijn levenswerk in de wereld van de tequila. Hij realiseerde zich dat om een unieke en aparte tequila te maken, elk aspect van het productieproces gecontroleerd en geperfectioneerd dient te worden. Hiertoe opende hij zijn eigen distilleerderij, La Primavera, waar hij bijna 40 jaar besteedde om het volledige productieproces tot in het uiterste te perfectioneren.

Tequila Don Julio wordt vanaf het kweken van de agave planten tot aan het bottelen van het eindproduct met passie gemaakt.



Tequila Don Julio Blanco: Direct na het distilleren gebotteld vertegenwoordigd Blanco de essentie van tequila. Met haar frisse uitdrukking van agave en ondertonen van citrus is deze tequila het perfecte ingrediënt voor innovatieve cocktails en de perfecte margarita, maar ze is ook prima geschikt om te nippen; puur of on the rocks

Kleur: licht en helder
Aroma: Frisse agave gemengd met vleugen van citroen, limoen en grapefruit
Smaak: een lichtzoet en ongelooflijk pure agave smaak, afgerond als een zachte en rijke blanke tequila
Afdronk: rein en fris, een snufje zwarte peper en een grassige ondertoon



Tequila Don Julio Reposado: zacht en mild met een essentie van specerijen, gerijpt in blank Amerikaans eikenhouten vaten voor tenminste 8 maanden. Tequila Don Julio Reposado wordt het beste puur gedronken, of vergezeld door een frisse Sangrita.

Kleur: een heldere stro-keur

Aroma: een uitnodigend aroma van milde citroen, specerijen en rijpe steenvruchten

Smaak: ongelooflijk zacht en elegant met een vleug van pure chocolade, vanille en lichte kaneel, gebalanceerd met subtiele tonen van peer, appel en citroen tot een licht honingachtige zachte smaak

Afdronk: warme, zijdeachtige afdronk met een vleug van gedroogd fruit, noten en gekarameliseerde appel



Tequila Don Julio Añejo: een goudkleurige, eikenhouten en vol smakende tequila, langzaam gerijpt in blank Amerikaans eikenhouten vaten voor tenminste 18 maanden. Geprezen om haar verleidelijke lagen van smaak en zachtheid wordt deze tequila het beste puur of met ijs genuttigd

Kleur: licht amberkleurig

Aroma: verlokkelijk geurend geeft deze gerijpte tequila een fris mengsel van limoen, grapefruit en mandarijn met een rijke vleug karamel

Smaak: wonderlijk complex met uitdrukkelijk gekookte agave en wilde honing. Tonen van kersen en aardbeien met vanille en eikenhouten butterscotch.

Uitgesproken volheid en een uitzonderlijk diep karakter

Afdronk: fris en licht gekruide afdronk met een vleug wilde honing op de achtergrond voor een belonend lange finale



Tequila Corralejo

De lijfspreuk van Tequila Corralejo is “de México para el mundo” of “van Mexico voor de wereld”, en dat is ook direct de visie van het bedrijf. Tequila Corralejo stelt alles in het werk om de wereld het beste van Mexico te leveren, een met zorg vervaardigde, speciale tequila.

Gedistilleerd op een traditionele Hacienda (landgoed) gebouwd in 1775 door Don Pedro Sánchez de Tagle en geboorteplaats van de vader van Mexico, Don Miguel Hidalgo y Costilla. In deze rijke traditie wordt zorg besteed aan het kweken van de beste agaves, die 8 jaar de tijd krijgen om te groeien, en deze om te zetten in een product dat kwalitatief niet te evenaren valt.



Corralejo Blanco: deze tequila wordt direct vanaf de koperen distilleervaten gebotteld. Don Leonardo, de hoofdproever van Tequila Corralejo, noemt deze plata “de waarheid” omdat ze als geen ander de pure smaak van blauwe Weber agave vertaald.

Kleur: Helder en kleurloos

Aroma: zacht en fris, roze peperkorrels en een kruidige ondertoon

Smaak: de smaak van agave is sterk in deze tequila, en heeft een lichte ondertoon van munt

Afdronk: een zachte en frisse afdronk met een hint van munt en peper



Corralejo Reposado: Deze unieke reposado wordt acht maanden gerijpt op 3 verschillende soorten vaten, te weten Franse, Amerikaanse en blanke eikenhouten vaten. Deze methode geeft een zeker diepte en complexiteit aan de smaak. De invloed van deze 3 houtsoorten heeft deze reposado geholpen bij het winnen van de Double Gold Medal op de World Liquor Competition in zowel 2001 als in 2007

Kleur: lichte stro kleur
Aroma: een delicate geur van vanille, peperkorrels, pekelen honing
Smaak: fruitige limoen, citroen, honing, en peperkorrels
Afdronk: een zachte, volle afdronk met een hint van citrus



Corralejo Añejo: deze tequila is 12 maanden gerijpt op gebrande Amerikaans eikenhouten vaten. De añejo wordt na rijping in rode flessen gebotteld, een kleur die in Mexico vooruitgang en welvaart symboliseert. Ook deze tequila is gelauwerd, en ontving op de World Liquor Competition in 2006 deze Double Gold Medal.

Kleur: licht goudkleurig
Aroma: rokerig eikenhout met een hint van cacao, vanille en peperkorrels
Smaak: karamel, gekookte peer, witte peper en kardemom
Afdronk: een volle en complexe afdronk met gebrand eikenhout, specerijen en volle agave