

Globaler Tequila-Trend in der Schweiz angekommen

Sierra Milenario lanciert ersten Fumado Tequila

Mit dem Sierra Milenario Tequila Fumado lanciert Sierra Milenario Tequila den ersten rauchigen Tequila-Geschmack mit 100% Agave Tequila. Ein einzigartiges Räucherverfahren der Agaven mit mexikanischem Mesquite-Holz gibt dem Fumado

seinen unverkennbaren Geschmack. Darüber hinaus wurde die bei Barkeepern beliebte und vielfach prämierte Milenario Linie komplett überarbeitet sowie mit weiteren zwei Qualitäten mit bedeutungsvollem Charakter ergänzt.

100% de Agave Tequila wurde in den vergangenen Jahren zu einem globalen Trend und auch in der Schweiz steigt die Nachfrage nach Super-Premium-Tequilas weiterhin überdurchschnittlich. Dies zeigen unter anderem auch die positiven Absatzzahlen hierzulande. Über eine viertel Million Flaschen (70cl) Tequila werden in der Schweiz pro Jahr getrunken. Tendenz steigend. Neben den beliebten Shots werden für die Zubereitung von Drinks zunehmend hochwertige Tequilas verwendet. Sierra Milenario Tequila 100% de Agave kam schon vor nahezu 10 Jahren auf den Markt und gilt als Treiber dieser Entwicklung.

Von Liebhabern erwartet

Aus der überarbeiteten Premium-Reihe Milenario sticht eine Innovation besonders hervor. Der Sierra Fumado. In diesem Segment ist dieser Tequila eine kleine Revolution und wurde speziell für Tequila-Liebhaber und für die internationale Barszene entwickelt. Das spezielle Räucherverfahren mit mexikanischem Mesquite-Holz, welches auch zum „Smoken“ von Fleisch oder Whiskey verwendet wird, verleiht dem Fumado eine intensive Agavennote, rauchige Töne sowie Röstnoten von getoastetem Holz. Durch die dreifache Destillation erscheint das Tequila-Destillat am Ende glasklar in der Flasche.

Neues Erscheinungsbild mit individuellen Charakteren

Ab sofort erhält Sierra Milenario 100% Agave Tequila ein vollständig erneuertes Erscheinungsbild. Die neue Flasche bewahrt ihre auffällige und an die Azteken-Pyramiden angelehnte Form, wird aber etwas schmaler, wodurch sie ein deutlich verbessertes Flaschenhandling aufweist. Darüber hinaus erfolgte eine nahezu vollständige Überarbeitung der Etiketten mit deutlicherer Hervorhebung des Markennamens. Auf hochwertigsten Materialien finden sich fortan detaillierte

Informationen zur Herstellung und Verkostung. Jeden Flaschenhals zierte eine andere, farblich abgestimmte Kordel, die mit einem individuellen Maya-Zeichen geschmückt ist. Mit dem bewussten Zusammenspiel von farblichen Akzenten und Elementen aus der Maya-Kultur verkörpert jede einzelne Qualität ihren eigenen, bedeutungsvollen Charakter. Die vielfach prämierte Range von Sierra Milenario Tequila wurde gleichzeitig um die drei Qualitäten Sierra Milenario Tequila Fumado, Sierra Milenario Tequila Añejo und Sierra Milenario Café erweitert.



Nur die beste Agaven-Qualität für den Super-Premium-Tequila

Im sonnenverwöhnten, niederschlagsarmen Klima wachsen die Hochland-Agaven frei von künstlichem Dünger und industrieller Bewässerung rund zehn Jahre bis zur Ernte von Hand heran. Bis heute entscheidet besonders die Qualität der Agave über die Perfektion eines Tequilas. Nur die gehaltvollsten Agaven werden für die Produktion von Sierra Tequila verwendet. Um eine perfekte Qualität zu gewährleisten, wurde für die Agaven von Sierra Milenario die Triple Selection – ein dreifaches Auswahlverfahren – entwickelt: Es werden nur spezielle Cru-Felder für Milenario-Agaven selektiert, die extrem hohen Gehalt an Mineralstoffen aufweisen können. Zudem werden nur Agaven, die unter perfekten Bedingungen heranwachsen und einen qualitativ überdurchschnittlich hohen Zuckergehalt aufweisen für die finale Verarbeitung genutzt.

In der Destileria Sierra in Guadalajara, der Hauptstadt von Jalisco, wird nur der beste Agavensaft aus den Herzen der Agaven fermentiert und in Kupferkesseln traditionell destilliert. Die familiengeführte Destilerías Sierra Unidas vereint traditionelles und klassisches Equipment mit modernster Ausstattung.

Sierra Milenario Tequila Qualitäten:



Sierra Milenario Tequila Blanco.

Sierra Milenario Tequila Reposado.

Sierra Milenario Tequila Añejo.

Sierra Milenario Tequila Extra Añejo.

Sierra Milenario Café.

Für weitere Informationen:
DIWISA Destillerie Willisau SA
Menznauerstrasse 23
6130 Willisau

www.diwisa.ch

Die neue Sierra Milenario Tequila Reihe ist bei bekannten Grossisten in der Schweiz oder im DIWISA eigenen Online-Shop erhältlich:
<https://drinkdirect.ch>