



Viva Silla! Jetzt

Griffige Form: wie ein Poncho aus Glas.

Leicht zu öffnen: ein schneller Dreh.

„Silla“: Der Sattel gibt ihm seinen Namen.

Mythos & Legende: Aztekenornamente.

Typisch mexikanisch: fantasievolle Schrift.

Brandheiß: glühender Sand, feuriges Temperament.

Blau Agave: Für einen echten Tequila!

Der Hingucker: Der Tequilero im Blick – im Regal einzigartig.

brandheiß in neuer Flasche.

Silla Tequila Silver – klare, helle Farbe; mit der dominierend fruchtigen Agavennote – der Klassiker.

Silla Tequila Gold – goldene Färbung; mild und weich, mit leichter Karamell-Note; mindestens 60 Tage im Holzfass gereift.

Traditionell bei Zimmertemperatur genießen:

Silla Tequila Silver – mit Limette und Salz.
Silla Tequila Gold – mit Orangen und Zimt.

So wird's zum perfekten Erlebnis:

Ein Glas mit Silla Tequila füllen. Mit einer Limetten- oder Orangenscheibe den Handrücken zwischen Daumen und Zeigefinger befeuchten und dann mit Salz oder Zimt bestreuen. Das Salz oder den Zimt auflecken, den Silla Tequila trinken und sofort in die Limetten- oder Orangenscheibe beißen, um den Saft herauszusaugen.



Wenn Tequila – dann Silla.

- Mexiko liegt im Trend, Silla Tequila setzt den Trend.
- Silla Tequila war 1957 der erste Tequila auf dem deutschen Markt.
- Er stammt aus der mexikanischen Provinz Jalisco, der Heimatregion des echten Tequila.
- Silla Tequila wird aus der Blauen Agave Weber gewonnen und zweimal destilliert – nur so wird er ein echter Tequila.
- Seit langem vertrauen Barkeeper und Tequila-Liebhaber der traditionsreichen Qualitätsmarke.
- Die markante Ausstattung unterstreicht das Flaschenprofil, garantiert höchste Aufmerksamkeit und Wiedererkennung.

Silla Tequila – die Sonne Mexikos.

Das Destillat des mexikanischen Nationalgetränks wird aus den Herzstücken der Blauen Agave Tequila Weber gewonnen. Die Blau Agave wächst in einem von der mexikanischen Regierung genau delimitierten Anbaugebiet der Provinz Jalisco. Nur Destillate aus dieser Gegend dürfen die Herkunftsbezeichnung Tequila tragen. Die wertvollen Agavepflanzen sind erst nach 8 bis 10 Jahren reif, um für die Tequila-Gewinnung geerntet zu werden. Die traditionelle zweifache Destillation erfolgt in typischen Kupferkesseln.

Tequila wurde vermutlich erstmals im 16. Jahrhundert von den Spaniern hergestellt. Die Einheimischen verwendeten die üppig wachsende Blau Agave bereits vorher für die Herstellung von Seilen, als Heilmittel und als Rohstoff für verschiedene Nahrungsmittel. Die spanische Kolonialregierung legisierte die Tequila-Produktion im 17. Jahrhundert. Aber erst mit Erlangung der mexikanischen Unabhängigkeit 1821 begann die massenhafte Verbreitung des Getränks in Mexiko – und wenig später auch weit über die Landesgrenzen hinaus. Silla Tequila ist heute ein Synonym echter mexikanischer Kultur und Lebensart.

