

PADRE AZUL REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 70CL



70cl

Marke

Padre Azul

Herkunft Land

Mexiko

Alkoholgehalt

40 %

Herstellungsprozess

Die Herzen der blauen Weberagaven werden nach der Ernte schonend während 24 - 48 Stunden in traditionellen Backöfen gegart. Die Fermentation passiert spontan, dh. ohne Zugabe von Zuchthefen, und dauert 72 - 96 Stunden. Für unseren Padre Azul destillieren wir die Agave zwei Mal bei relativ niedriger Temperatur, damit wir den Zucker nicht verbrennen. Das verleiht unserem Tequila seinen milden Nachgeschmack.

Aktuell 114.00

(inkl. MwSt.)