

# PADRE AZUL REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 5CL

## 5cl

## 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 15.00

(inkl. MwSt.)