

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.

114.00

(inkl. MwSt.)