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.

98.00
(inkl. MwSt.)