

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.)

Gewicht	1.75kg
Länge	100mm
Breite	100mm
Höhe	280mm