

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.

15.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	0.22kg
Länge	45mm
Breite	45mm
Höhe	125mm