

Padre Azul - Reposado - 40% - 5cl - Miniatur

Der Premium-Tequila Padre Azul ist, wie es für den mexikanischen Agavenschnaps üblich ist, in drei unterschiedlichen Reifegraden erhältlich.

Die Reposado Version lagert für acht Monate in Bourbonfässern und entwickelt dadurch einen leichten Vanillegeschmack. Abgefüllt wird der Tequila in die aussergewöhnliche Flasche mit geschnürtem Ledermantel und 250 Gramm schwerem Totenkopf-Deckel.

Aroma:

konservierte Früchten wie Birne, Kirsche, Banane und kandierter Orange. Vanille, Kokos, Caramell und weisser Schokolade

Geschmack:

Aromen von konservierten Früchten, Spuren von Vanille, Caramell und gekochter Agave

Nachklang:

Seidenweich und mit süßem Abgang hinterlässt er eine starke Präsenz



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 5 cl

Land / Region: Mexiko

Herstellerinfos: Padre Azul

Artikel-Nr: 340827

Der Startschuss für den Padre Azul fiel im Jahr 2016. Zusammen mit Freunden erschuf der Österreicher Hans-Peter Eder die Marke für den europäischen Markt. Die Herstellung des als Super Premium betitelten 100% Agaven Tequilas übernimmt Master Distillerin Erika Sangeado von Tequila Tres Mujeres nahe der Gemeinde Amatitán im mexikanischen Bundesstaat Jalisco verantwortlich. Aus diesen sogenannten Lowlands am Vulkan Tequila stammen auch die zwischen acht und zehn Jahre gewachsenen Blauen-Weber-Agaven, deren Herzen zunächst mindestens 24 Stunden in Öfen gekocht und anschliessend mehrere Tage lang mit natürlich vorkommenden Hefen fermentiert werden. Auf den zweifachen Brennvorgang folgend kommt das auf sein Herzstück reduzierte Destillat für eine mindestens 18 monatige Reifung in Eichenholzfässer. Zuletzt erfolgt das Abfüllen in Flaschen mit einem Alkoholvolumen von 38 Prozent.