

Padre Azul - Anejo - 40% - 70cl

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

Die Añejo Version lagerte für 18 Monate in Eichenfässern und entwickelte dadurch Noten von Vanille, Schokolade und Zimt. Abgefüllt wird der Tequila in die aussergewöhnliche Flasche mit geschnürtem Ledermantel und einem 250 Gramm schweren Totenkopf-Deckel.

Aroma:

Ein Touch von reifer Agave mit süsser Fruchtigkeit, Noten von Orange, Banane und Trockenfrüchten. Süsse Noten von Vanille und Toffee-Caramell, gepaart mit Noten von Kakao, Haselnuss und Zedernholz zur Geltung.

Geschmack:

Süsse Aromen von reifer Agave, Vanille, Toffee-Caramell und Honig. Feine Würze nach gerösteten Haselnüssen, Zedernholz, Zimt und dunkle Schokolade.

Nachklang:

lang mit einer Süsse von Vanille, Caramell und Honig, leichte Würze von Zedernholz, Haselnuss und Kakao.



Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Mexiko
Herstellerinfos: Padre Azul

Artikel-Nr: 340783

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 Sangedo 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 Eichenholzfüssern. Zuletzt erfolgt das Abfüllen in Flaschen mit einem Alkoholvolumen von 38 Prozent.