

## Padre Azul - Blanco - 40% - 70cl

Der Premium-Tequila Padre Azul ist in den Reifegraden Blanco, Añejo und Reposado erhältlich, wobei die Blanco-Version unmittelbar nach der Destillation abgefüllt wird. Dadurch behält der Tequila seine klare Farbe und ist eher mild im Geschmack. Die aussergewöhnliche Flasche mit geschnürtem Ledermantel und einem 250 Gramm schweren Totenkopf als Verschluss ist ein wahrer Eye-Catcher und viel zu schade, um nicht etwa gelegentlichen Hausgästen und/oder Barbesuchern vorgeführt zu werden.

**Aroma:**

süssen Aromen gekochter Agave Vanille- und Kokosaromen.

**Geschmack:**

süsse Aromen von etwas reifer Agave, Vanille, Toffee-Caramell und Honig

**Nachklang:**

langer Nachklang



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Mexiko

Herstellerinfos: Padre Azul

Artikel-Nr: 340785

---

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