

# 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.)