

DRINKS.

Tequila Gran Patron Piedra 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701515
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	Patrón Spirits Mexico, KM27 Carretera Tototlan - Atotonilco, Colonia Rancho el Nacimiento Atotonilco El Alto, Jalisco 47779, Mexico
Marke	Patron
Typ	Tequila Anjeo
Alter	3 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	duftet nach Früchten und Pilzen mit einem Hauch von getoastetem Eichenholz. Süßlicher und doch facettenreicher Geschmack mit Noten von Agave, Vanille und Pilzen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	nach dem traditionellen Tahona-Verfahren hergestellt, in französischen und amerikanischen Eichenfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Verpackung mit Verpackung

Beschreibung

Die Marke Patron verdient besondere Anerkennung, da sie einen entscheidenden Beitrag zum rezenten Aufstieg der Premium Tequilas leistete. Der erste 100% Agave-Tequila von Patron kam zu einer Zeit auf den Markt, als die meisten Agavenschnäpse noch "mixto" waren, also zu 50% aus einem anderen Spiritus wie etwa Zuckerrohrbrand bestanden. Heutzutage ist es längst nicht mehr so einfach, über einen mixto Tequila zu stolpern, da sich die meisten Hersteller den wachsenden Asprüchen angepasst und zu höheren Qualitätsstandards verpflichtet haben. Daher sind die meisten Tequila heutzutage ebenso gut zum "Sipping" geeignet wie zum "Shooting" (Herunterkippen).

Mit der Gran Patron-Serie brachte der Hersteller eine Reihe von hochpreisigen Tequilas für wahre Aficionados heraus. Die Piedra-Edition zeigt sich in einer schlanken Flasche mit akzentuierten Schultern, die selbstverständlich in einer hochwertigen Verpackung daherkommt. Das Besondere an dem Tropfen ist der handwerkliche Herstellungsprozess nach dem "Tahona"-Verfahren. Tahona ist die Bezeichnung für ein traditionelles, zwei Tonnen schweres Steinrad, das zum Mahlen der Agavenherzen eingesetzt wird. Der resultierende Saft wird dann fermentiert und destilliert, zusammen mit den gewonnenen Pflanzenfasern. Drei Jahre lang lagert das Destillat in neuer amerikanischer Eiche und französischer Eiche, wodurch sich der Tequila die Bezeichnung "extra añejo" verdient.