

DRINKS.

Patron Tequila Añejo 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	TPTA0750
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Atotonilco El Alto, Jalisco
Abfüller	Patrón Spirits Mexico, KM27 Carretera Tototlan - Atotonilco, Colonia Rancho el Nacimiento Atotonilco El Alto, Jalisco 47779, Mexico
Marke	Patron
Typ	Tequila Anejo
Alter	12-15 Monate
Anwendung	pur oder für exklusive Cocktails
Degustationsnotiz	mit Noten von Eichenholz, Vanille, Rosinen und Honig. Im Abgang mit karamelligen und rauchigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus 100% Blauer Weber Agave gewonnen und mind. 12 Monate lang reifen gelassen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Auf traditionelle und natürliche Weise wird der Patron-Tequila in Jalisco, dem einzigen rechtlich anerkannten Entstehungsort des mexikanischen Agaven-Getränks, hergestellt. Die blauen Weber-Agaven wachsen auf familienbetriebenen Farmen in den Vulkanbergen unter Aufsicht der staatlichen Behörden. Für die Herstellung sind die Herzen der Pflanzen von Bedeutung, die nach einer aufwendigen Ernte 70 Stunden lang in Backsteinöfen gebacken werden. Um an den Saft zu kommen, durchlaufen die Agavenherzen zweierlei Pressungen; die traditionelle Tahona-Steinmühle liefert dabei nicht nur Flüssigkeit, sondern auch Pflanzenfasern. Während der dreitägigen Fermentation wandelt sich der Saft dann in eine alkoholische Flüssigkeit um, deren Stärke durch die Destillation um ein Vielfaches erhöht wird.

Beim "Patrón Añejo" handelt es sich um ein 12-15 Monate lang gelagertes Destillat, das beim reinen Konsum mit Noten von Eichenholz, Vanille, Rosinen und Honig aufwartet. Dabei lassen sich auch verschiedenste Drinks mit dem Tequila in der meisterlichen Flasche kreieren, wie z.B. den "Desperado" mit Patrón Añejo, Sweet Vermouth, Amontillado-Sherry und ein wenig Cynar-Likör.