ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

TEQUILA PATRON AÑEJO
PATRON

Mexiko / Atotonilco El Alto, Jalisco

70cl, 40% Vol.

9601161

CHF 66.40

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 dreitätigen 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 puren 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 Patron Añejo, Sweet Vermouth, Amontillado-Sherry und ein wenig Cynar-Likör.

Degustationsnotizen

pur oder für exklusive Cocktails

Vinifikation

von Hand produziert und 12-15 Monate gereift

Charakter

Noten von Eichenholz, Vanille, Rosinen und Honig. Im Abgang mit karamelligen und rauchigen Anklängen.