



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

TEQUILA PATRON REPOSADO PATRON



Mexiko / Atotonilco El Alto, Jalisco



70cl, 40% Vol.



9601160

Der mexikanische Tequila Patron wird auf traditionelle und natürliche Weise in Atotonilco in Jalisco von der blauen Weber Agave, der Agave Azul, gewonnen. Diese wird in den Vulkanbergen von Mexiko unter Aufsicht der staatlichen Behörden angebaut und ist somit AOC geschützt. Patron hat in den USA einen Marktanteil von über 70% und gilt als die Prestigemarke auf dem stark wachsenden, internationalen Tequilamarkt - ein Grund dafür ist, dass Tequila mittlerweile sein Image eines billigen Studentenfusels in den USA abschütteln konnte. Beim "Patrón Reposado" handelt es sich um eine Weiterentwicklung des "Patrón Silver", der durch dezente Eichentöne ergänzt wird. Er wird während mindestens zwei Monaten in sehr alten Eichenfässern gelagert.

Degustationsnotizen

Der mexikanische Tequila Patron wird auf traditionelle und natürliche Weise in Atotonilco in Jalisco von der blauen Weber Agave, der Agave Azul, gewonnen. Diese wird in den Vulkanbergen von Mexiko unter Aufsicht der staatlichen Behörden angebaut und ist somit AOC geschützt. Patron hat in den USA einen Marktanteil von über 70% und gilt als die Prestigemarke auf dem stark wachsenden, internationalen Tequilamarkt - ein Grund dafür ist, dass Tequila mittlerweile sein Image eines billigen Studentenfusels in den USA abschütteln konnte. Beim "Patrón Reposado" handelt es sich um eine Weiterentwicklung des "Patrón Silver", der durch dezente Eichentöne ergänzt wird. Er wird während mindestens zwei Monaten in sehr alten Eichenfässern gelagert.

Vinifikation

mehrmonatige Lagerung in alten Eichenfässern

Charakter

Mit viel Eiche und süsser Agave in der Nase. Diese finden sich auch am Gaumen, vermählt mit Zitrusnoten und Honig. Im langen Abgang kommen Vanille und florale Noten zum Vorschein.
