

Padre Azul „ Tasting set ” degustační sada tequily v kufriu 40% vol. 3x0.70 l

» Pálenky » Agáвовé



EAN

9120066430038

Kód produktu

TQ009495

Vstupte do světa absolutního mexického luxusu a nekompromisní barmanské vášně. Tento exkluzivní dárkový kufr ukrývá kompletní trilogii superprémiových tequil Padre Azul – Blanco, Reposado a Añejo – doplněnou o originální designové sklenice. Dokonalé řemeslné zpracování lahví s ikonickými kovovými lebkami dělá z tohoto setu ultimátní sběratelský kousek a neopakovatelný dar pro ty nejnáročnější znalce.

Barva: od křišťálově čiré (Blanco), přes jasně zlatovou (Reposado), až po temně jantarovou s měděnými odlesky (Añejo)

Vůně: exploze pečeného agáve, přecházející z svěžích citrusů ve variantě Blanco až po vanilku, kokos, čokoládu a sušené ovoce u zralých edic

Chut: neobyčejně sametová a plná, s tóny sladkého agáve, karamelu, koření, ořechů a ušlechtilého dubového dřeva

Závěr: extrémně dlouhý, hřejivý a noblesní, zanechávající na patře komplexní stopu prvotřídního mexického řemesla

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Padre Azul „ Tasting set ” degustační sada tequily v kufriu 40% vol. 3x0.70 l

» Pálenky » Agákové

Popis

Dárkový Kufri s lahvemi představuje vrchol luxusu v kategorii mexických destilátů. Robustní, polstrovaný barmanský kufri v matně černém provedení je navržen tak, aby poskytoval maximální bezpečí a zároveň ohromující vizuální zážitek při otevření. Uvnitř naleznete kompletní portfolio značky v plnohodnotných lahvích o objemu 0,7 litru: svěží a nepolíbenou Tequilu Blanco, jemně stařenou Reposado (zrající v sudech po bourbonu minimálně 8 měsíců) a komplexní Añejo (která v sudech odpočívá 18 až 36 měsíců). Set je navíc chytře doplněn o čtyři originální těžké sklenice s logem Padre Azul. Srdcem všech tequil Padre Azul je 100% modrá agáve (Agave tequilana Weber), která roste v proslulém údolí Amatitán v mexickém státě Jalisco. Agáve se sklízí ručně až po 8 až 10 letech zrání, kdy dosahuje optimální cukernatosti. Srdce rostlin (piñas) se následně tradičně pečou v cihlových pecích po dobu 24 až 48 hodin, což destilátu dodává charakteristickou sladkost a plnost, na hony vzdálenou běžným komerčním tequilám. Po dvojité destilaci v měděných kotlích vzniká ultra prémiový nápoj, který se pyšní neobyčejnou jemností. Unikátnost tohoto setu nespočívá pouze v jeho obsahu, ale také v samotných lahvích, které jsou uměleckým dílem. Každá z nich je ručně foukaná a potažená speciální koženou manžetou se šňěrováním na zadní straně, jež vzdává hold mexické kultuře „Lucha Libre“ (tradičnímu zápasu). Korunou celého designu je masivní, ručně odlévaná zátka ve tvaru lebky, která váží téměř půl kilogramu a odkazuje na slavný mexický svátek Día de los Muertos (Den mrtvých), oslavující věčné přátelství a lásku. Zajímavost o značce Vznik značky Padre Azul doprovází romantický příběh. Rakušan HP Eder se zamiloval do Mexičanky Adriany Alvarez Maxemin. Když HP poprvé navštívil její rodinu v Mexiku, tchán ho na uvítanou pohostil pravou, kvalitní tequilou. Eder byl tak ohromen rozdílem oproti evropským „panákům se solí a citronem“, že se společně se svými přáteli rozhodl vytvořit vlastní superprémiovou značku, která by světu ukázala skutečnou, ušlechtilou tvář Mexika.

Hlavní parametry

Značka	Padre Azul
Druh	Tequila
Produkce	sběratelská výzva
Původ	Jalisco, Mexiko
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Objem	2 100 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárková_kolekce, dárkové

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Padre Azul, Tequila Tres Mujeres Carr. Guadalajara - Tepic km 39, 45380 Amatitán, Jal., Mexiko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.