

Patrón Añejo - Som en solnedgång i Mexiko

Livets Goda om Patrón Añejo Patrón Añejo är en blend av tequila som lagrats i små ekfat i minst 12 månader. Varje flaska är unikt numrerad för hand, precis som varje flaska är unik och producerat av återvunnet glas, något som ger en liten hint av hantverket bakom. Det är tack vare tequila som denna, som dryckens oförtjänt dåliga rykte som "dänga huvudet av sig dryck" sakta men säkert är på väg att suddas bort, eller åtminstone nyanseras. För med Patrón Añejo är det inte svårt att just få huvudet "avdängt" då det är svårt att sluta när man väl börjat. Att inta "patronen" alltså. För det är en riktigt elegant pjäs. Doften är rent utav i världsklass, kaktus, agave och fat i kombination med citrus och apelsinskal är mäktiga rik och elegant. Den drar till sig våra näsor som bin till en burk söt sylt. Elegansen och komplexiteten behåller sin status även i gom. Fint fyllig och torr sötma med härligt sting, som håller hela vägen ut i det långa avslutet med bibehållen agave och frukt och ett läckert pepprigt anslag som tar vid. Patrón Añejo torkar även ut gommen egendomligt snyggt att man bara måste ta en till klunk för att öppna upp igen och återställa balansen, för att sedan börja om igen. Denna tequila är som den vackraste solnedgången i Mexiko. **93-94 poäng** / Livets Goda **Patrón Añejo** Art.nr: 86940-01 Pris: 669 kr Alk. 40%

Drinkinspiration: Patrón Añejo Mexican Garden 50 ml Patrón Añejo 30 ml Sodavatten 2 limeklyftor 1 apelsinklyfta 2-3 tunn skurna långa gurkskivor Mynta **Gör såhär:** Skär gurkan med en potatisskalare för att få långa tunna skivor. Lägg i gurkskivorna, lime, apelsinklyftan och lite myntablada i botten på ett highballglas och muddla försiktigt. Häll sedan i Patrón Añejo och fyll upp glaset med is. Rör om med en barsked, fyll på med mer is och toppa med sodavatten. Dekorera med en myntakvist.