

CÓDIGO AÑEJO BARREL STRENGTH 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 44° 70CL



70cl

Marke

Código

Herkunft Land

Mexiko

Alkoholgehalt

44 %

Herstellungsprozess

Nach traditionellen Verfahren und in ausschliesslich Handarbeit produzierter Tequila. Die ausgereiften Agaven der Sorte Blaue Weber werden durch das Backen im Lehmofen weich und saftig. Der Saft wird ausgepresst, fermentiert, und anschliessend destilliert. Die Reifung während mehr als zwei Jahren findet in den besten französischen Cabernet-Fässern aus Weißeiche statt.

Verpackung

Dose

HIT 225.00

(inkl. MwSt.)