CÓDIGO AÑEJO BARREL STRENGHT 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

225.00
(inkl. MwSt.)