CASAMIGOS AÑEJO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 40° 70CL



70cl

Marke
Casamigos

Herkunft Land
Mexiko

Alkoholgehalt
40 %

Herstellungsprozess
Aus 100% blauer Weber-Agaven hergestellt. Die Agavenherzen werden über 72 Stunden hinweg in traditionellen Steinöfen gekocht und fermentieren dann weitere 80 Stunden. Das ist fast doppelt so lang wie der Industriestandard. Anejo reift dann 14 Monate in ausgesuchten Fässern aus Amerikanischer Eiche, die vorher zur Reifung von Premium-Whisky genutzt hat.

74.00
(inkl. MwSt.)