

# CÓDIGO AÑEJO RARE HARE 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 40° 75CL



**75cl**

**Marke**  
Código

**Herkunft Land**  
Mexiko

**Alkoholgehalt**  
40 %

**Herstellungsprozess**

Ein raffinierter und unglaublich weicher Tequila, der aus ausgereiften Agaven der Sorte Blaue Weber gebrannt wird. Dabei kommen traditionelle Techniken und ausschliesslich Handarbeit zum Einsatz. Die Reifung in ausgekohlten Cabernet-Fässern aus dem Napa Valley sorgt für feine blumige Noten und viel Farbe, bevor der Rare Hare anschliessend in feinen spanischen Sherry-Fino-Fässern aus französischer Eiche veredelt wird.

**Verpackung**  
Geschenckpackung

**990.00**  
(inkl. MwSt.)