

OLMECA ALTOS REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 38° 70CL



70cl

Fabricant

Olmeca

Titre alcoométrique

38 %

Processus de fabrication

Die Blauen Weber Agaven, die in einer Höhe von fast 2100 Metern für fünf bis acht Jahre in vulkanischem, mineralhaltigem Boden heranreifen, werden von traditionsreichen Jimadores per Hand geerntet und dann in einem langsamen Prozess in Backsteinöfen gekocht. Mithilfe einer Tahona-Mühle presst man anschliessend den Saft aus. Der Saft von einem Agavenherz reicht für etwa acht Flaschen Tequila. Nach der doppelten Destillation ruht der Reposado Tequila sechs bis acht Monate lang in ehemaligen Bourbonfässern.

44.90

(y compris la TVA)