

CÓDIGO ORIGEN EXTRA AÑEJO 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 38° 70CL



70cl

Marke

Código

Herkunft Land

Mexiko

Alkoholgehalt

38 %

Herstellungsprozess

Nur perfekte Rohstoffe und uralte, geheime Familienverfahren wurden verwendet, um diesen sehr edlen Tequila herzustellen: Voll ausgereifte Blaue Weber-Agave, die über 7 Jahre gereift ist sowie Wasser aus Süßwasserbecken und durch vulkanischen Boden gefiltertes Regenwasser. Der beste Saft und das beste Fruchtfleisch aus der ersten Pressung, die für besonders reinen Geschmack sorgen, werden extrahiert und mit Bio-Hefe aus einer kleinen Familienbäckerei in Amatitán fermentiert. Die Lagerung des Tequilas findet während mindestens sechs Jahren in Napa-Valley Cabernet-Fässern aus französischer Weißeiche statt.

Verpackung

Holzkiste

390.00

(inkl. MwSt.)