1800 AÑEJO CRISTALINO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 35° 70CL



70cl

Marke
1800

Herkunft Land
Mexiko

Alkoholgehalt
35 %

Herstellungsprozess
Die Blue-Weber-Agaven, die die Grundlage des Tequila 1800 Cristalino Añejo bilden, werden von Hand im mexikanischen Staat Jalisco geerntet und verarbeitet. Die reifen Agaven werden gegart, damit wird der süsse Saft extrahiert werden kann. Dieser wird dann vergoren und anschliessend zweifach destilliert. Der daraus entstandene Tequila reift für 16 Monate in amerikanischer und französischer Eiche und nach der Vermählung noch ein halbes Jahr in Portweinfässern.

78.00
(inkl. MwSt.)