VOLCAN DE MI TIERRA REPOSADO 100% AGAVE TEQUILA 40° 70CL



70cl

Marke
Volcan de Mi Tierra

Herkunft Land
Mexiko

Alkoholgehalt
40 %

Herstellungsprozess
Tieflandagaven werden traditionell in Steinofen gekocht, dann mit einem Steinrad namens Tohana zerkleinert. In offenen Holztanks mit Champagner und natürlichen Hefen fermentiert und anschliessend in Pot Stills doppelt destilliert. Vereint wird dies mit Hochlandagaven welche mittels einen Druckofen, Autoklav, gekocht wurden und dann mit einer mehrstufigen Mahlmaschine zerkleinert. In Edelstahltanks mit Rumhefen wird dies nun fermentiert und schliesslich ebenfalls doppelt in Pot Stills destilliert.

56.90
(inkl. MwSt.)