CASAMIGOS BLANCO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 40° 70CL

70cl

Marke
Casamigos

Herkunft Land
Mexiko

Alkoholgehalt
40 %

Herstellungsprozess
Ein Tequila, der im Small-Batch-Verfahren aus 100% hochwertiger blauer Weber-Agave hergestellt wird. Das Ergebnis ein knackiger, klarer Geschmack. Die Agavenherzen kochen während 72 Stunden in traditionellen Steinöfen und fermentieren dann noch weitere 80 Stunden. Das ist fast doppelt so lang wie der Industriestandart. Der Blanco ruht dann für 2 Monate bevor er abgefüllt wird.

HIT 54.90
(inkl. MwSt.)