

# CÓDIGO AÑEJO 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 40° 5CL



**5cl**

**Marke**  
Código

**Herkunft Land**  
Mexiko

**Alkoholgehalt**  
40 %

**Herstellungsprozess**

Der Código 1530 Tequila Añejo wird nach einem Rezept, das über viele Generationen hinweg von einer handwerklichen Brennerfamilie in Amatitán verfeinert wurde, hergestellt. Er reift 18 Monate lang in den besten französischen Cabernet-Weinfässern aus dem Napa Valley. Die Fässer sind aus Weisseiche und werden vor Ort von erfahrenen Familienmitgliedern verkohlt, so dass sich das Aroma optimal entwickeln kann.

**Verpackung**  
Dose

**Aktuell 16.00**  
(inkl. MwSt.)