

CASAMIGOS AÑEJO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 40° 70CL



70cl

Marke

Casamigos

Herkunft Land

Mexiko

Alkoholgehalt

40 %

Herstellungsprozess

Aus 100% blauer Weber-Agaven hergestellt. Die Agavenherzen werden über 72 Stunden hinweg in traditionellen Steinöfen gekocht und fermentieren dann weitere 80 Stunden. Das ist fast doppelt so lang wie der Industriestandard. Añejo reift dann 14 Monate in ausgesuchten Fässern aus Amerikanischer Eiche, die vorher zur Reifung von Premium-Whisky genutzt hat.

Aktuell 74.00

(inkl. MwSt.)