

# VOLCAN DE MI TIERRA BLANCO 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 Edelstahl tanks mit Rumhefen wird dies nun fermentiert und schliesslich ebenfalls doppelt in Pot Stills destilliert.

**Aktuell 52.00**

(inkl. MwSt.)