

CÓDIGO AÑEJO RARE HARE 100% DE AGAVE AZUL TEQUILA 40° 75CL



75cl

Marke

Código

Herkunft Land

Mexiko

Alkoholgehalt

40 %

Herstellungsprozess

Ein raffinierter und unglaublich weicher Tequila, der aus ausgereiften Agaven der Sorte Blaue Weber gebrannt wird. Dabei kommen traditionelle Techniken und ausschliesslich Handarbeit zum Einsatz. Die Reifung in ausgekohlten Cabernet-Fässern aus dem Napa Valley sorgt für feine blumige Noten und viel Farbe, bevor der Rare Hare anschliessend in feinen spanischen Sherry-Fino-Fässern aus französischer Eiche veredelt wird.

Verpackung

Geschenckpackung

1490.00

(inkl. MwSt.)