

# 1800 AÑEJO CRISTALINO 100% AGAVE AZUL TEQUILA 35° 70CL



**70cl**

**Fabricant**

1800

**Titre alcoométrique**

35 %

**Processus de fabrication**

Die Blue-Weber-Agaven, die die Grundlage des Tequila 1800 Cristalino Añejo bilden, werden von Hand im mexikanischen Staat Jalisco geerntet und verarbeitet. Die reifen Agaven werden gegart, damit wird der süsse Saft extrahiert werden kann. Dieser wird dann vergoren und anschliessend zweifach destilliert. Der daraus entstandene Tequila reift für 16 Monate in amerikanischer und französischer Eiche und nach der Vermählung noch ein halbes Jahr in Portweinfässern.

**78.00**

(y compris la TVA)