

DRINKS.

Del Maguey MINERO Single Village Mezcal 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70262
Alkoholgehalt	49%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	Del Maguey Co., 122 State Road 240, Ranchos De Taos, NM 87557, États-Unis d'Amérique
Marke	Del Maguey
Typ	Mezcal
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase Feignaromen mit Anklängen von Granit. Am Gaumen Zitronennoten mit Aromen von grünen Kräutern sowie Honig.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus Espadin-Agave, traditionell zweifach in Lehmblasen gebrannt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Oaxaca, der mexikanische Staat an der Pazifikküste, ist vor allen Dingen für seine reiche, alte Kultur und Traditionen bekannt. Von 16 anerkannten, indigenen Stämmen hat man vielleicht schon von den Zapoteken und den Mixteken gehört. Diese sind zwar nicht ganz so weltbekannt wie die Mayas oder die alten Azteken, die Gründer Mexico Citys, aber eines ihrer alten Getränke schaffte es in die Barregale in aller Welt. Mezcal wurde und wird auch heute noch von den vielen verschiedenen Agave-Arten in acht Bundesstaaten Mexikos gebrannt. Nachdem sich der Ruf von Tequila, den vor allen Dingen US-Studenten in einen schnellen, billigen Rausch versetzte und heute sorgfältig in unterschiedlichen Varianten von verschiedenen Terroirs in Jalisco hergestellt und abgefüllt wird, gewandelt hatte, kam auch Mezcal langsam zum Vorschein. Ron Cooper fing vor über 20 Jahren an, seine Vision eines Mezcal, der in kleinen Dörfern in Oaxaca nach alten Rezepten und Traditionen gebrannt wird, umzusetzen. Hierbei wird viel Wert auf die Verwendung von weitaus unbekanntem Agavenarten, plus deren Anbau und Konservierung, gelegt. Neben dem Arten- und Naturschutz werden soziale Projekte in den oftmals abgelegenen Dörfern umgesetzt. Heute ist Cooper stolz darauf, durch seine Mezcal-Produkte zwölf verschiedene Dörfer zu unterstützen und nannte daher seine Marke „Del Maguey Single Village Mezcal“. Der Minero wurde im Dorf Santa Catarina Minas mit Blick auf ein flaches und mit Bäumen gesäumtes Tal in traditionellen Clay Stills mit Bambusrohren zweifach gebrannt. Zuvor wurde er aus der Agavesorte Espadin natürlich fermentiert.