DRINKS.

Bozal Espadin Ensamble Mezcal 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800194
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	3 Badge Mixology
Marke	Bozal Mezcal
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Rauchiger, mit Kräutern versetzter Geschmack mit Zitrus- und Blütennoten. Langer, scharfer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus wilden Agaven destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Mezcal aus dem Hause Bozal ("ungezähmt, wild") ist ein untypischer, durch Handarbeit hergestellter Mezcal. Per Definition heissen alle aus fermentiertem und destilliertem Agavenmash hergestellten Spirituosen "Mezcal". Nur die Produkte der Tequila-Region dürfen sich auch "Tequila" nennen. Die Besonderheit der Bozal-Mezcals ist die Verwendung von untypischen, wilden Agavenarten, die

traditionell nach jahrelangem Wachstum (sieben bis zwölf Jahre) geerntet, mehrere Tage in einem Erdofen geröstet, danach fermentiert und destilliert werden. Je nach Mezcal-Art können sie in Holzfässern nachreifen, werden aber meist in Ton- oder Edelstahlbehältern gelagert. Die Agaven für den Bozal-Mezcal kommen von den Berghängen Oaxacas und Guerreros, an denen sie wild wachsen. Je nach Art unterscheidet sich auch der Geschmack des jeweiligen Mezcals. Für den Bozal Espadin werden drei Agavenarten verwendet: Espadin-, Barril- und Mexicano-Agave.