DRINKS.

Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.3 San Luis 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800361
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Charcas, San Luis Potosi
Abfüller	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marke	Derrumbes
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	In der Nase mit leichten Leder- und Fruchtnoten. Am Gaumen klar, komplex, fruchtig und süss. Langer Abgang mit viel Agave.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus wilder Salmiana-Agave hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.3 San Luis Potosi stammt aus dem zentralmexikanischen Hochland im Staat San Luis Potosi, wird vom Tequilero Emanuel Perez nach jahrhundertelanger Tradition produziert und ist der einzige der Derrumbes-Mezcals, bei dem die Agaveherzen nicht in einem unterirdischen Steinofen gekocht werden, sondern wie Tequila überirdisch kochen und dadurch keine rauchigen Noten im Geschmack haben. Aus der wilden Salmiana-Agave hergestellt, ist dieser Mezcal relativ schwer zu produzieren, da man bis zu vier Mal mehr Agaven braucht, um die gleiche Menge normalen Mezcals herzustellen. Der Mezcal der Salmiana-Agave, welche auf kalkhaltigem Boden wächst, zeigt daher einen relativ untypischen, kalkigen Geschmack, welcher von dieser kalkreichen Erde stammt. Nach dem Kochen wird der Agavensaft entfasert und mit wilder Hefe fermentiert, bevor er über eine traditionelle Kupferbrennblase zweifach destilliert und dann in kleinen Mengen von Hand in schöne Glasflaschen abgefüllt wird.