

DRINKS.

Marca Negra Mezcal Tepeztate 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800445
Alkoholgehalt	50.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	San Luis del Rio, Oaxaca
Abfüller	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marke	Marca Negra
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	In der Nase mit erdig-rauchigen Aromen. Am Gaumen mit sehr dominanten Erdnoten, später vermählen sich grüner Pfeffer, Gras und Chilischoten mit Rauch. Langes, pfeffriges Finish mit viel Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Achtung: Alkoholgehalt kann je nach Abfüllung leicht variieren.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Mit Marca Negra (dem schwarzen Abdruck) hat sich Pedro Quintanilla, ehemals für die Tequilas der Marke Los Azulejos und dem Senor Frogs-Tequila zuständig, einen Traum erfüllt: Einen Mezcal zu brennen, der nicht für die Wünsche des Marktes oder an die Geschmacksknospen eines Geschäftsmannes in New York angepasst wurde. Seine Marca Negra-Mezcals sind die authentischen Darstellungen der Wünsche der Mezcaleros an ihr Produkt. Und deshalb ziert die Flasche der Marca Negra-Mezcals ein schwarzer Handabdruck, der die Hand des Master Distillers, die Hand des Mezcaleros und die Hand des Mezcal-Suchers darstellen soll. Alle sechs Marca Negra-Mezcals werden in purer Handarbeit, mit traditionellen Methoden und nach jahrhundertealten Rezepten hergestellt – ob nun in der Wüste Durangos oder in den Bergen Oaxacas. In jeder Region wachsen spezifische Agavenarten, die von den Mezcaleros verarbeitet werden. Dadurch besitzt jeder Marca Negra-Mezcal einen charakteristischen Geschmack. Und wenn man gerne wissen möchte, woher der Mezcal eigentlich kommt, dann muss man nur die schöne Flasche zur Seite drehen und auf das Etikett schauen: Dort findet man die Batch-Nummer als auch den Namen des Master Distillers. Der Marca Negra Tepeztate kommt aus San Luis del Rio in Oaxaca und wird von Jorge Mendez gebrannt. Durch die Verwendung der seltenen Tepeztata-Agave, die zwischen 25-30 Jahre lang wächst und nach den traditionellen Methoden gebrannt und direkt, ohne einen Reifeprozess, abgefüllt wird, bekommt dieser Mezcal seinen Geschmack.