DRINKS.

Lagrimas de Dolores Mezcal Añejo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation



Artikelnummer	800901
Alkoholgehalt	40.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Durango
Abfüller	Plaza las Torres, Ana Leyva 204, Nueva Vizcaya, 34080 Durango, Dgo., Mexico
Marke	Lagrimas de Dolores
Typ	Mezcal
Alter	1 Jahr
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Etwas würzig-fruchtig in der Nase. Mit einer dominante Note von gekochten Agaven am Gaumen, vermählt mit würzig-pfeffrigen Eichennoten. Abgang lang und würzig.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus Cenizo-Agave gebrannt, lagert ein Jahr lang in Eichenholzfässern.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

„Lagrimas de Dolores“, die „Tränen der Schmerzensmutter“ – so werden die Mezcals, die auf der Hacienda Dolores gebrannt werden, genannt. Die Hacienda befindet sich nur 10 Minuten nördlichen von Durango, der Hauptstadt des gleichnamigen Bundesstaates Mexikos. Mezcal wird meist mit Oaxaca in Verbindung gebracht. Lagrimas de Dolores aber wird in einem der nördlichsten Gegenden des Landes gebrannt. Seit 1953 befindet sich die Hacienda aus dem 18. Jahrhundert im Besitz der Gutierrez-Familie, die hier einen Mezcal herstellt, der in nur kleinen Mengen aus der Agava durangensis gebrannt wird. Diese Agavenart ist für diese Gegend endemisch, kommt also nirgendwo anders vor. Auf den Feldern der Hacienda wird für jede geerntete Agave eine neue Pflanze gesteckt, sodass man sich nicht nach Nachschub sorgen muss. Das Ziel der Gutierrez-Familie ist, durch ihre Mezcals die versteckten Traditionen Mexikos wieder ins Leben zu rufen, ungewöhnliche Geschmacksnoten in die in Frankreich kreierten Flaschen abzufüllen und Durango in die nächste Mezcalgegend zu verwandeln. Der kleine Lederriemen, welcher am Flaschenhals angebracht ist, soll übrigens auf die Charro-Kultur, die Cowboys Mexikos, verweisen, deren Rodeos den Nationalsport des Landes darstellen.