

DRINKS.

Mezcal Santa Pedrera 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800912
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Ejutla, 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	Santa Pedrera
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit etwas Rauch in der Nase. Etwas fruchtig-süß, mit dominanten Agaven- und Mineraliennoten. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus Espadin-Agave destilliert, doppelt in Kupferbrennblasen destilliert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Santa Pedrera stammt wie Espiritu Lauro aus San Agustín Amatengo in Ejutla im mexikanischen Bundesstaat Oaxaca. Dieser Mezcal wird traditionell hergestellt: Die Agavenherzen der Espadin-Agave werden im Erdofen geröstet, mit einem 500kg schweren Steinrad zermahlen und fünf bis sieben Tage lang in Eichenholzwannen fermentiert. Dann wird der gewonnene Gärssaft zweifach in Kupferbrennblasen destilliert und anschließend sofort abgefüllt. Die Espadin-Agaven selbst dürfen zwischen sechs und sieben Jahre lang heranreifen. Eine Besonderheit des Santa Pedrera-Mezcals ist, dass bei der Fermentation der zermahlenen Agaven keine Hefen und kein Zucker dazugegeben werden. Dadurch enthält dieser Mezcal mehr Alkohol als andere Mezcal-Arten.