DRINKS.

Lokita 14 Años Mezcal Artesanal 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802269
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France
Marke	Lokita
Typ	Mezcal
Alter	14 Jahre
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen leicht überkochter Agae mit Rauchanklängen sowie Fruchtnoten von Mandarinen, Orange, Kirschen. Birne und Ananas. Am Gaumen gut strukturiert und mit fruchtigen Zitronenaromen im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	14 Jahre gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Lokita Mezcal wird aus verschiedenen Agavensorten gewonnen, die in den mexikanischen Highlands in Jalisco bis zu sieben Jahre lang gedeihen. Geerntet werden sie vorrangig in der trockenen Jahreszeit, um ihre Aromen bestmöglich zu erhalten. Mezcalbrennmeister Arturo Martinez überwacht sorgfältig den Herstellungsprozess von der schonenden Garung in Steinöfen, dem vorsichtigen Stampfen mit einem Tahoma und natürlich den Brennprozess in Destillierkolben selbst. Fermentiert wird der Lokita Mezcal mit natürlichen Hefen in Pinienfässern. Der 14 YO Mezcal wurde von Hand aus der Agavensorte Maguey Madrecuishe zweifach in Kupferbrennblasen destilliert und entwickelte während seiner vierzehnjährigen Reifung seine Aromen.