DRINKS.

Lokita Ensamble Mezcal Artesanal 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802271
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jalisco
Abfüller	BBC VINS & SPIRITUEUX, 3 QUAI HUBERT PROM, 33300 BORDEAUX, France
Marke	Lokita
Typ	Mezcal
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen reifer Agaven mit fruchtigen Anklängen von Zitronen sowie Kürbis. Hinzu gesellen sich vanillige Noten mit Zimt. Am Gaumen fruchtig frisch kommen auch hier die Vanillearomen deutlich zum Vorschein. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	zweifach aus zwei Agavensorten gebrannt, die unterschiedlich lange reiften: achtjährige Espadin und zwölfjährige Tobala
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 Ensemble Mezcal ist durch die Kombination unterschiedlich reifer Agaven eine kleine Besonderheit. In ihm vereinen sich acht Jahre gediehene Espadin-Agaven mit zwölf Jahre gereiften Tobala-Agaven. Aromatisch zeigen sich würzige Fruchtaromen mit Vanilleanklängen.