DRINKS.

Bozal Pechuga Mezcal 70cl 45.5%

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	80296745
Alkoholgehalt	45.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	3 Badge Beverage Corporation, 32 Patten Street, Sonoma, CA 95476, USA
Marke	Bozal Mezcal
Typ	Mezcal
Anwendung	pur oder für exklusive Drinks
Degustationsnotiz	rauchiges und fruchtiges Aroma, das an geröstete Früchte erinnert; mineralisch und trocken im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus der Agavenart Cuishe hergestellt; mit Hühnersud-Aroma angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	ohne Verpackung

Beschreibung

Mezcal aus dem Hause Bozal ("ungezähmt, wild") ist ein untypischer, durch Handarbeit hergestellter Agavenschnaps. Per Definition heissen alle aus Agaven hergestellten Spirituosen «Mezcal» (nur die Produkte der Tequila-Region dürfen sich «Tequila» nennen). Die Besonderheit der Bozal Mezcals ist die Verwendung von untypischen, wildwachsenden Agavenarten, die nach jahrelangem Wachstum (sieben bis zwölf Jahre) geerntet, mehrere Tage in einem Erdofen geröstet, danach eingemaischt, fermentiert und destilliert werden.
Die Agaven für den Bozal Pechuga Mezcal wachsen an den steilen Berghängen Oaxacas rund um das Dorf Río de Ejutla und sind unter dem Namen «Cuishe» bekannt. Hierbei handelt es sich um eine Unterart der Karwinskii-Agave, die ein fruchtiges Aroma mit einem trockenen, mineralischen Abgang hervorbringt. Das Besondere an diesem Mezcal ist aber nicht so sehr die Agavenart, sondern die Zubereitungsmethode. Denn vor dem zweiten Destillationsdurchgang in der Kupferbrennblase wird ein Sud aus gekochter Hühnerbrust, Früchten und Gewürzen eingebracht, dessen aufsteigende Dämpfe zur Aromatisierung des Destillats beitragen. Pechuga Mezcal wird traditionellerweise zu Zeremonien und Festlichkeiten ausgegeben.