DRINKS.

Nocheluna Sotol by Lenny Kravitz 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803875
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Chihuahua
Abfüller	Bodega y Destilería de las Californias, S.A.P.I. de C.V.,Paseo Bosques Tamarindos #90 Torre 2 Piso 5, Col. Bosques de Las Lomas, Cuajimalpa, C.P. 05120, Mexico City, Mexiko
Marke	nocheluna
Typ	Sotol
Anwendung	pur oder in Cocktails
Degustationsnotiz	Am Gaumen frisch mit mineralischen Noten sowie Kräuteranklängen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	hergestellt aus 12 - 15 Jahre alten Dasylirien
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Sotol ist dem Mezcal zwar ähnlich, es gibt jedoch feine Unterschiede: (1) wird die Spirituose aus wildwachsenden Dasylirien gebrannt, die den Spargelgewächsen angehören, aber den Agaven ähnlich sind, (2) findet die Herstellung in den mexikanischen Staaten Chihuahua, Coahuila oder Durango statt. Der Produktionsprozess, der auf die Ernte der Kernstücke der Dasylirien folgt, ist nahezu gleich wie bei Mezcal – schliesslich ist auch der Geschmack vergleichbar mit dem Agavenschnaps. Der Nocheluna Sotol schmeckt z.B. frisch, mineralisch und herbal mit Anflügen von Zitrus, Kakao und Minze. Die Dasylirien stammen aus der Chihuahua-Wüste im Norden Mexikos, die sonst nur wenige andere Pflanzen hervorbringt, und werden nach 12 bis 15 Jahren geerntet. An der Entwicklung und Herstellung waren mehrere Experten ihres Fachs beteiligt, namentlich Don Lalo Arrieta, Ricardo Pico und Iván Saldana. Das Gesicht hinter der Marke ist Lenny Kravitz, der mit seiner globalen Berühmtheit für das Marketing sorgt.