

DRINKS.

Zignum Mezcal Silver 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703131
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Casa Armando Guillermo Prieto, Carr. Internacional Km. 28.5, Oaxaca de Juárez
Marque	Zignum
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Saveurs d'agave vert et d'agrumes.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué selon un style industriel avec de l'agave Espadín à 100%
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2017: OrSIP Awards 2017: OrSIP Awards 2016: OrConcours Mondial de Bruxelles 2016: OrSan Francisco World Spirits Competition 2014: ArgentSan Francisco World Spirits Competition 2011: ArgentSIP Awards 2011: OrSIP Awards 2010: Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Le mezcal est souvent fabriqué par des familles de longue date, de manière traditionnelle et avec les outils les plus simples - divers embouteilleurs et exportateurs font en sorte que ce "Mezcal artisanal" voyage depuis les petits villages de l'État mexicain d'Oaxaca vers le monde entier. Ce n'est pas le cas de la marque de mezcal haut de gamme Zignum: elle appartient à la société Casa Armando Guillermo Prieto, qui exploite une énorme usine progressive dans la ville de Tlacolula de Matamoros. En lieu et place des fours traditionnels en terre, il existe des versions industrielles qui peuvent produire jusqu'à 14.000 litres d'alcool d'agave par jour (l'entreprise produit deux autres marques de Mezcal en plus de Zignum). Etant donné que les cœurs d'agave sont cuits plutôt que rôtis, l'eau-de-vie ne comporte pas de notes fumées typiques, mais plutôt un goût doux d'agave vert et d'agrumes. Les entrepôts contiennent également plus de 1 100 fûts de chêne blanc et 250 fûts français, qui sont responsables des notes vanillées et boisées provenant des anciens embouteillages. Le fait que Zignum soit le mezcal le plus primé ne devrait surprendre personne dans ce contexte - après tout, seuls quelques distillateurs familiaux participent aux grands concours de spiritueux. Naturellement, les mezcals Zignum y ont aussi gagné des médailles. Le mezcal Zignum Silver est embouteillé immédiatement après la distillation, afin que sa couleur soit claire et transparente. Lors de la dégustation, le mezcal rappelle la tequila ou la vodka selon beaucoup de gens. Le mezcal est le composant idéal pour les cocktails.