

DRINKS.

Zignum Mezcal Añejo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703133
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 de caramel, de bois, de noix, de figues, de dattes et de Stollen de Noël.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué selon un style industriel avec de l'agave Espadín à 100%; affiné en fûts de chêne blanc pendant au moins 12 mois
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2017: Double-Or International Wine & Spirit Competition 2017: Argent San Francisco World Spirits Competition 2016: Or SIP Awards 2016: Argent San Francisco World Spirits Competition



2015: OrInternational Wine & Spirit
Competition 2014: ArgentSan
Francisco World Spirits Competition
2014: ArgentSan Francisco World
Spirits Competition 2013: ArgentSan
Francisco World Spirits Competition
2012: OrSIP Awards 2012: OrSan
Francisco World Spirits Competition
2011: ArgentSan Francisco World
Spirits Competition 2010: Or

Ingrédients Une liste des ingrédients n'est pas
requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

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). Étant 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 Añejo passe au moins 12 mois en fût après la distillation, ce qui lui donne une couleur ambrée foncée. Lors de la dégustation, le mezcal rappelle la tequila, le rhum ou même le whisky selon beaucoup de gens. Ceci est dû aux arômes de caramel, de bois, de noix, de figues et de Stollen de Noël.