

DRINKS.

Mezcal Buen Suceso 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703872
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Oaxaca
Embouteilleur	Mezcal Buen Suceso
Marque	Buen Suceso
Type	Mezcal
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Au nez, avec des herbes et des notes de fumée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir d'agave Espadin
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

p.p1 {margin: 0.0px 0.0px 20.0px 0.0px; text-align: justify; line-height: 24.0px; font: 14.0px 'Open Sans'; color: #666666; -webkit-text-stroke: #666666; background-color: #ffffff} span.s1 {font-kerning: none}
Der Mezcal Buen Suceso ist ein relativ junger Mezcal aus Oaxaca und wird zu 100% aus der Espadin Agave hergestellt. Nachdem die Agave ein Alter von 8 - 10 Jahren erreicht hat, wird sie selektioniert und von Hand geschnitten. Ein wichtiger Bestandteil der Identität des Mezcal ist die anschliessende Röstung

in einem Ofen, der durch die Grabung eines Loches in den Boden zustande kommt. Anschliessend wird die Agave zerdrückt und in einer Steinmühle gemahlen, um ihre Säfte zu gewinnen. Die darauffolgende Gärung mit Zucker erfolgt in Holztanks und dauert in der Regel 14 bis 30 Tage. Die Destillation findet als letzter Produktionsschritt in Kupferbrennblasen statt. Durch die Röstung erhält der Mezcal ein leicht geräuchertes Aroma.