

DRINKS.

Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.3 San Luis 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800361
Alcool	44%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Charcas, San Luis Potosi
Embouteilleur	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marque	Derrumbes
Type	Mezcal
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: on sent des odeurs de cuir léger et des notes fruitées. Bouche: claire, complexe, fruitée et sucrée. Finale: longue avec beaucoup d'agave.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué avec des agaves sauvages.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No. 3 SALMIANA San Luis Potosi vient des hautes terres du centre du Mexique dans l'état de San Luis Potosi. Il est produit par le Tequilero Emanuel Perez selon des traditions séculaires et est le seul des Derrumbes-Mezcals dans lequel les cœurs d'agave ne sont pas cuits dans un four souterrain en pierre, mais au-dessus du sol comme la Tequila et ne comportent donc pas de notes fumées. Fabriqué à partir de l'agave sauvage Salmiana, ce mezcal est relativement difficile à produire, car il faut jusqu'à quatre fois plus d'agave pour produire la même quantité de mezcal normal. L'agave Salmiana, qui pousse sur un sol calcaire, présente donc un goût relativement atypique, calcaire, qui provient de ce sol calcaire justement. Après la cuisson, le jus d'agave est fermenté avec de la levure sauvage avant d'être distillé deux fois dans un alambic traditionnel en cuivre, puis embouteillé à la main en petites quantités dans de belles bouteilles en verre.