

DRINKS.

BuenBicho Mezcal Joven 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800913
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Ejutla, Oaxaca
Embouteilleur	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marque	BuenBicho
Type	Mezcal
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec un peu de fumée. Bouche: notes fumées très dominantes, qui se mélangent au sirop d'agave sucré. Finale: longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillé à partir d'agave Espadin, doublement distillé dans des alambics en cuivre.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

BuenBicho, le "bon coléoptère", vient tout comme Espiritu Lauro de San Agustin Amatengo à Ejutla, dans l'état mexicain de Oaxaca. Ce mezcal est produit traditionnellement, comme tous les produits de la distillerie: les cœurs d'agave de la variété Espadin sont grillés dans un four enfoui en terre, puis moulus avec une meule en pierre de 500 kg et fermentés dans des cuves en chêne pendant cinq à sept jours. Le jus de fermentation est ensuite distillé à deux reprises dans des alambics en cuivre et immédiatement mis en bouteille. Les agaves Espadin eux-mêmes mûrissent entre six et sept ans.