

DRINKS.

Mezcal Meteoro Joven Espadin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | MMET0700 |
| Alcool | 45% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Las Margaritas, Oaxaca |
| Embouteilleur | Phillips Distilling Co., 500 S Washington Ave, Minneapolis, MN 55415, USA |
| Marque | Meteoro Mezcal |
| Type | Mezcal |
| L'usage | pur ou pour des boissons et des cocktails comme la fameuse "Margarita" |
| Dégustation | avec de l'agave, des notes fruitées et un peu de fumée. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | Double distillation dans des alambics en cuivre Pot-Still, chaque bouteille est numérotée et signée par le maître Petronilo Rosario Altamirano. |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

Le Mezcal Meteoro s'inspire d'une légende: il y a plus de cent ans, dit-on, une petite météorite a frappé le Mexique, créant un cratère. Un maître mezcal artisanal y cuisait ses cœurs d'agave, car le lieu formait un four parfait situé dans la terre. Et ces fours sont utilisés dans le processus de fabrication artisanale du mezcal. Aujourd'hui, Petronilo Rosario Altamirano d'Oaxaca produit du mezcal exclusivement selon des méthodes traditionnelles. Disponible depuis 2014, le Mezcal Meteoro Joven Espadin se compose des agaves d'Espadín cultivées à petite échelle.