



Mezcal Del Maguey Vida

Tequila / Mezcal

Ein Single Village Mezcal aus San Luis Del Rio.

0,7 Liter - Vol 42%

Enthält Sulfite

€ 60,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 42,50

Artikel: Mezcal Del Maguey Vida

Land: Mexiko

Region: San Luis Del Rio, Hochland von Oaxaca

Klassifizierung: Single Village Mezcal

Erzeuger: Del Maguey

Agavensorte: 100% reife Espadín Agave

Alkohol: 42%

Charakteristik: In Kupferbrennblasen zweifach destillierter und von Hand hergestellter Mezcal.

Aroma: In der Nase intensiv und ausgeprägt mit Noten die an Honig, Vanille und geröstete Agave erinnern.

Geschmack: Komplex, intensiv rauchig mit Anklängen fruchtigen Noten (Banane und Mandarine) sowie Ingwer, Sandelholz und Zimt.

Abgang: Lang anhaltend, sanft und weich.

Serviervorschläge: Perfekt zum Mixen für Mezcal-Drinks.

Auszeichnungen: Doppelgold-Medaille - San Francisco World Spirits Competition 2011.

Zahlreiche Familien und Kleinbetriebe - die meisten davon im mexikanischen Bundesstaat Oaxaca - stellen Mezcal nach Jahrhunderte alten Herstellungsverfahren her. Doch erst seit wenigen Jahren wird hochwertiger Mezcal exportiert. Das Image von Mezcal hat sich zum komplexen und ursprünglichen Agavenbrand mit einzigartiger Aromatik gewandelt.

Im Gegensatz zu Tequila kann Mezcal aus einer Vielzahl von Agavensorten hergestellt werden - von der im Feldanbau kultivierten Espadín-Agave bis hin zu ausgefallenen, seltenen Wildagaven wie Tobalá. Seinen rauchigen Geschmack erhält traditionell hergestellter Mezcal durch das tagelange Räuchern der Agavenherzen in einer abgedeckten Erdgrube.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Unternehmen: Imported by Sazerac Company Inc.

Anschrift: Metairie, LA 70002 Vereinigte Staaten

Inverkehrbringer: Perola GmbH

Anschrift: Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 18.10.2022