



Mezcal Sacapalabras Ancestral Coyote 49,9%

Tequila / Mezcal

Mezcal aus 15 bis 18-jährigen, wild wachsenden Coyote-Agaven.

0,7 Liter - Vol 49,9%

€ 171,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 119,90

Artikel: Mezcal Sacapalabras Ancestral Coyote 49,9%

Land: Mexiko

Region: Oaxaca

Erzeuger: José Luis Sánchez

Agavensorte: Wild wachsende "Agave Lyobaa" / "Maguey Coyote"

Alkohol: 49,9%

Charakteristik: Im Erdloch gebacken, per Hand mit Holzhämmern zerkleinert, mit wilden Hefen im Holzfass fermentiert und dann in Tontöpfen destilliert. Ohne Zusätze, nicht mit Wasser verdünnt.

Sacapalabras Mezcal Ancestral wird in Santa Catarina Minas, Oaxaca nach jahrhundertealter Tradition komplett von Hand hergestellt. Bis zu 25 Jahre alte, wildwachsende Agaven werden per Hand geerntet, tagelang im Erdloch gebacken, mit Holzhämmern zerkleinert und fermentieren mit wilden Hefen, bevor sie in kleinen Tontöpfen destilliert werden.

Dieser Mezcal aus 15 bis 18-jährigen, wild wachsenden Coyote-Agaven stammt vom Meister-Mezcalero José Luis Sánchez "Shonga" aus Santa Catarina Minas, Oaxaca, Mexico, etwa 1.500m über Meeresspiegel, und ist einer der sehr wenigen, die sich "ancestral" nennen dürfen. Für diese Klassifizierung gelten strenge Regeln bezüglich der Herstellung, die im Grunde so ablaufen muss, wie vor Hunderten von Jahren, ohne jeglichen Einsatz moderner Technik oder gar moderner Materialien: u.a. Erdöfen, Steinmörser, Holzfässer, Tontopf-Destillation.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Mexiko

Inverkehrbringer: Imexory Import/Export

Anschrift: Friedrichstrasse 207, 10696 Berlin, Deutschland

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: 13.03.2023