



## Mezcal Los Siete Misterios Coyote

Tequila / Mezcal

0,7 Liter - Vol 49,5%

€ 227,14 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 159,00**

**Artikel:** Mezcal Los Siete Misterios Coyote Mezcal Ancestral

**Land:** Mexiko

**Region:** Sola de Vega, Oaxaca

**Kategorie:** Mezcal Ancestral

**Agavensorte:** Agave Americana L. (Coyote)

**Alkohol:** 49,5%

**Charakteristik:** Die Agaven werden gekocht im Erdofen, mit Holz und Flusssteinen. Das Mahlen der Agaven geschieht von Hand mit einem handgeschnitzten Holzhammer (Wooden Canoe). Destilliert wird zweifach im Clay Pot.

**Aroma:** Der Mezcal zeichnet sich aus durch Noten von getrockneten Kräutern und Kiefernadeln begleitet von Grapefruitzeste mit subtilen erdigen Noten.

**Geschmack:** Am Gaumen weich mit einem langen und rauchigen Abgang.

Mit dem Ziel, einen Mezcal herzustellen, der die Bräuche und Kultur Mexikos widerspiegelt und gleichzeitig lokale, kleine Produzenten unterstützt, gründeten die Brüder Julio und Eduardo Mestre 2010, Los Siete Misterios. Gemeinsam mit erfahrenen Maestros Mezcaleros entwickelten sie einen modernen Mezcal, der mit traditionellen Techniken hergestellt wird. Dabei werden Agaven von verschiedenen Plantagen in Oaxaca nach althergebrachten Methoden geerntet, in unterirdischen Öfen gekocht, gemahlen und schonend destilliert.

Um die Vielfalt und Diversität der Agaven zu fördern und zu erhalten, betreiben die Maestros Mezcaleros die Rancho Concordia. Auf der über 2 Hektar großen Agavenbaumschule werden über 11 verschiedene Agavenarten und über 5.000 Pflanzen kultiviert. So leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung seltener Agavenarten.

Für die Ancestral Mezcal bzw. Clay Pots verwenden die Maestros Mezcaleros ausschließlich einzelne Agavensorten: Espadín, Barril, Mexicano, Coyote, Arroqueño, Tobalá. Um den Charakter der jeweiligen Agave und ihr Terroir widerzuspiegeln, werden die Ancestral Mezcal im Dorf Sola de Vega in traditionellen Clay Pots destilliert. Da die wilden Agaven bis zu 25 Jahre zum Wachsen und Reifen benötigen, sind nur sehr geringe Mengen der high-end Mezcal verfügbar.

Die seltene Coyote Agave erreicht ihre Reife erst nach 15 bis 18 Jahren und bringt dann lediglich einige wenige Kilogramm auf die Waage.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Mexiko

**Inverkehrbringer:** Mack und Schühle AG

**Anschrift:** Neue Strasse 45, 73277 Owen/Teck, Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.03.2024