

DRINKS.

Ojo de Tigre Mezcal Joven Espadín-Tobala 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555514
Alkoholgehalt	37%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca und Puebla
Abfüller	Grupo Casa Lumbre, Paseo de los Tamarindos 90, Torre 2 Piso 5, Bosques de las Lomas, Ciudad de México, C.P. 05120, Mexique
Marke	Ojo de Tigre
Typ	Mezcal
Anwendung	pur (ungekühlt) oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	mit zitrischen Noten, grünen Baumfrüchten, gekochter Agave, süßem Karamell, geräucherten Kakaobohnen und frischer Gurke.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus Espadín- und Tobalá-Agaven hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Langsam aber sicher erlangt der Mezcal eine gleichwertige Stellung wie der Tequila. Auf internationaler Ebene wird der Agavenschnaps immer stärker wahrgenommen - nicht etwa als Partygetränk, sondern als Premium-Spirituose handwerklicher Natur. Seit dem Launch der Marke «Ojo de Tigre» im Jahr 2018 bekommen es Neulinge immens erleichtert, in die Welt des Mezcal einzutauchen. Die Marke wurde nach dem edlen Schmuckstein benannt, der als Tigerauge bekannt ist: Hierbei handelt es sich um eine goldbraun gestreifte, glänzende Varietät des Minerals Quarz. Für den Mezcal werden zwei Agavenarten miteinander kombiniert. Erstens die Espadín-Agave aus Oaxaca, die typischerweise nach acht Jahren erntereif ist und Aromen von süßlich gekochter Agave mit einem Hauch von Karamell und Trockenobst freigibt. Zweitens die Tobalá-Agave aus Puebla, die erst nach zwölf Jahren geerntet wird und Aromen von frischen Kräutern, Basilikum und Limettentee freigibt. Die Agavenherzen werden in einem unterirdischen, konisch geformten Steinofen sechs Tage lang gekocht. Beim nachfolgenden Zerkleinern in der Tahona-Steinmühle wird der eingefangene Zucker freigesetzt. Die Agave wird dann unter der Verwendung eigener Hefen natürlich fermentiert (das kann je nach Umgebungstemperatur bis zu 20 Tagen dauern) und in Kupfer-Alambiques doppelt destilliert. In einem letzten Schritt werden die Destillate miteinander vermischt und in die rustikal anmutenden Flaschen mit Bügelverschluss gefüllt.