DRINKS.

Nixta Licor de Elote 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555518
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Jilotepec
Abfüller	Destilería y Bodega Abasolo, Calle General Y Licenciado Pascual Morales Molina, 54253 Jilotepec de Molina Enríquez, Mexico / Casa Lumbre Spirits
Marke	Nixta
Typ	Maislikör
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	erinnert an Maisbrot, geröstete Maiskörner, Vanille und Karamell.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus Baby-Mais und reifem, nixtamalisiertem Mais der Sorte «Cacahuazintle» hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Mexiko bezeichnet sich stolz als das Geburtsland des Mais. Bereits mehrere Tausend Jahre vor Christus Geburt verwendeten die Ur-Einwohner eine Urform des heutigen Mais, um sich davon zu ernähren. Vor diesem Hintergrund ist es mehr als logisch, dass der erste international gefeierte Likör aus Mexiko aus Mais gefertigt wird. Die Abasolo Brennerei liegt auf einer Höhe von 2'370 Metern im Hochland des Bundesstaats Mexiko und hat sich auf die Verarbeitung der heimischen, alteingesessenen Sorte «Cacahuazintle» spezialisiert, die nur in den hochgelegenen Gebieten des Landes angebaut wird. Um das Getreide auf den Brennprozess vorzubereiten, verwendet man die jahrtausendealte Methode der Nixtamalisierung, bei der die Maiskörner in Kalkwasser eingeweicht und gekocht werden, um sie dann zu waschen und zu schälen. Der behandelte Mais lässt sich leichter vermahlen, hat einen höheren Nährwert sowie einen verbesserten Geschmack. Zudem werden nahezu alle Mykotoxine entfernt. Die Technologie wurde bereits von den antiken Völkern Zentralamerikas angewandt. Anschließend werden die Maiskörner getrocknet und vier Stunden lang geröstet, bevor sie gemahlen, gemälzt und eingemaischt werden. Die Fermentation dauert fünf Tage an. Darauf folgt die doppelte Destillation in Kupferbrennblasen.
Für den Likör verwendet man einerseits reife Maiskolben, andererseits unreifen, früh geernteten Baby-Mais. Die zarten Maiskölbchen werden zur Herstellung eines Mazerats herangezogen, welches mit dem hochprozentigen Destillat vermischt wird, um den Likör auf eine Trinkstärke von 30% vol. zu bringen.