DRINKS.

Zignum Mezcal Añejo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703133
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	Casa Armando Guillermo Prieto, Carr. Internacional Km. 28.5, Oaxaca de Juárez
Marke	Zignum
Typ	Mezcal
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	schmeckt nach Karamell, Holz, Walnuss, Feigen, Datteln und Christstollen.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus 100% Espadín Agave in industriellem Stil hergestellt; mindestens 12 Monate im Weisseichenfass ausgebaut
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2017: Doppel-GoldInternational Wine & Spirit Competition 2017: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2016: GoldSIP Awards 2016: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2015: GoldInternational Wine &

	Spirit Competition 2014: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2014: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2013: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2012: GoldSIP Awards 2012: GoldSan Francisco World Spirits Competition 2011: SilberSan Francisco World Spirits Competition 2010: Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Mezcal wird oftmals von alteingesessenen Familien auf urtümliche Weise und mit einfachsten Hilfsmitteln hergestellt - verschiedene Abfüller und Exporteure stellen sicher, dass dieser "Mezcal artesanal" von den kleinen Dörfern des mexikanischen Bundesstaats Oaxaca in die weite Welt reist. Nicht so aber bei der Premium Mezcal-Marke Zignum: Diese gehört zum Unternehmen Casa Armando Guillermo Prieto, welches eine riesige, fortschrittliche Fabrik in der Hochlandstadt Tlacolula de Matamoros betreibt. Statt traditioneller Erdöfen gibt es hier industrielle Einheiten, die täglich bis zu 14.000 Liter Agavenalkohol produzieren können (das Unternehmen stellt ausser Zignum noch zwei weitere Mezcal-Marken her). Dadurch, dass die Agavenherzen eher gekocht als geröstet werden, weist der Spiritus auch keine typisch rauchigen Noten auf, sondern schmeckt mild nach grüner Agave und Zitrus. In den Lagerhäusern finden sich zudem über 1'100 Weisseichenfässer und 250 französische Fässer, die für die Vanille- und Holznoten in den älteren Abfüllungen sorgen. Dass Zignum der meistprämierte Mezcal ist, dürfte vor diesem Hintergrund nicht überraschen - immerhin finden nur wenige familiäre Brenner den Weg zu den grossen Spirituosenwettbewerben. Natürlich haben sich die Zignum Mezcals ihre Medaillen aber auch verdient.
Der Zignum Añejo Mezcal verbringt nach der Destillation mindestens 12 Monate im Fass, sodass seine Farbe tief bernsteinfarben ist. Viele fühlen sich bei der Verkostung an Tequila, an Rum oder gar an Whiskey erinnert. Dies ist den Aromen von Karamell, Holz, Walnuss, Feigen und Christstollen geschuldet.