

DRINKS.

Bozal Tobasiche Mezcal 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800196
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Ejutla de Crespo, Oaxaca
Abfüller	3 Badge Mixology, 32 Patten Street, Sonoma California, 95476, USA
Marke	Bozal Mezcal
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Starker Zedergeschmack mit würzigen Kräuternoten. Langer, scharfer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus wilden Agaven destilliert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Mezcal aus dem Hause Bozal ("ungezähmt, wild") ist ein untypischer, durch Handarbeit hergestellter Mezcal. Per Definition heissen alle aus fermentiertem und destilliertem Agavenmash hergestellten Spirituosen "Mezcal". Nur die Produkte der Tequila-Region dürfen sich auch "Tequila" nennen. Die

Besonderheit der Bozal-Mezcals ist die Verwendung von untypischen, wilden Agavenarten, die traditionell nach jahrelangem Wachstum (sieben bis zwölf Jahre) geerntet, mehrere Tage in einem Erdofen geröstet, danach fermentiert und destilliert werden. Je nach Mezcal-Art können sie in Holzfässern nachreifen, werden aber meist in Ton- oder Edelstahlbehältern gelagert. Die Agaven für den Bozal-Mezcal kommen von den Berghängen Oaxacas und Guerreros, an denen sie wild wachsen. Je nach Art unterscheidet sich auch der Geschmack des jeweiligen Mezcal. Für den Bozal Tobasiche wird die Tobasiche-Agave verwendet, die zwölf, teilweise sogar dreizehn Jahre bis zur Erntereife braucht.