

DRINKS.

Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.1 Oaxaca 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800362
Alkoholgehalt	45.9%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marke	Derrumbes
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	Mit viel Frucht und Maguey-Agave in der Nase. Am Gaumen fruchtig, vor allem viel Zitrusfrüchte, später kommt ein Hauch von Rauch hervor. Abgang lang und süß.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Aus Espadin- und Americana-Agave gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.1 Oaxaca wird von Javier Mateo nach traditionellen Methoden im mexikanischen Bundesstaat Oaxaca hergestellt. Die Espadin/Agave bringt fruchtig-rauchige Noten in den Mezcal, während die Americana-Agave mit eher würzigen Noten zum Geschmack beiträgt. In Oaxaca werden die Agavenherzen in unterirdischen Steinöfen gekocht, welche mit Schwarzeiche befeuert werden, entfasert und danach in unterirdischen Tanks fermentiert, die mit Kiefernholz ausgekleidet sind. Vor dem Fermentieren wird der Pulque der Americana-Agave zugegeben, welcher der wilden Hefe während des 72-stündigen Gärungsprozesses hilft. Nach der zweifachen Destillierung über Kupferbrennblase wird der Mezcal in grosse Glasflaschen abgefüllt und ruht darin bis zu drei Monate. Nach diesem Ruheprozess wird der Derrumbes Mezcal Joven 100% Agave No.1 Oaxaca von Hand in hübsche Glasflaschen abgefüllt.