

# DRINKS.

## Del Maguey Pechuga Mezcal 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802314
Alkoholgehalt	49%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	Del Maguey Single Village Mezcal, Macedonio Alcala No. 403 Local 7, Centro Historico Oaxaca de Juarez, 68000, Oaxaca, Mexique
Marke	Del Maguey
Typ	Mezcal
Anwendung	vorzugsweise pur
Degustationsnotiz	weicher Geschmack mit rauchigen, salzigen, würzigen und fruchtigen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	dritter Brennvorgang in der Tondestille unter Zugabe von diversen Früchten und Reis; der Dampf passiert eine aufgespannte Hühnerbrust
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Die grünen Flaschen und bunten Illustrationen lassen den Del Maguey Mezcal schon von Weitem interessant wirken. Die Marke bezeichnet ihre Produkte als «Single Village Mezcals» - das bedeutet, dass jede Sorte aus einem anderen, auf der Flasche angegebenen Dorf stammt. Der Kunst-affine US-Amerikaner Ron Cooper gründete Del Maguey im Jahr 1995 und arbeitete seitdem mit mehreren Familien in Oaxaca und Puebla zusammen, die in ihren eigenen vier Wänden das mexikanische Traditionsgetränk auf althergebrachte Weise herstellen. Die augenfälligen Labels mit typischen Szenerien vom mexikanischen Landleben entstammen der Feder von dem 2012 verstorbenen Künstler Ken Price. Der hatte alle Hände voll zu tun, denn die Del Maguey-Produktfamilie umfasst über 20 Sorten. Der Pechuga Mezcal stammt aus Santa Catarina Minas, wo die Agaven der Sorte Espadín auf einer Höhe von 1'540 Metern acht bis zwölf Jahre lang heranreifen. Die Destillation findet in einem 120 Liter fassenden Brennkolben aus Ton statt. Doch das ist nicht das eigentlich Besondere am Mezcal: Für den dritten Brennvorgang fügt man Äpfel, Pflaumen, Kochbananen, Ananas, ein paar Mandeln sowie ungekochten Reis in den Brennkolben, in dem sich bereits 100 Liter Mezcal befinden. Bevor der 24-stündige Brennvorgang eingeleitet wird, hängt man eine gehäutete, gereinigte und gewaschene Hühnerbrust (spanisch "pechuga") darüber auf. Der aufsteigende Dampf passiert die Hühnerbrust und kondensiert dann zu einer klaren Flüssigkeit - dem finalen Mezcal.