

DRINKS.

Abasolo El Whisky de Mexico 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	555517
Alkoholgehalt	43%
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	Abasolo
Typ	Grain Whisky
Alter	2 Jahre
Anwendung	pur, on the rocks oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	erinnert an gebutterte Maiskolben, frisches Popcorn, trockene Tortillas, Bananen, Schlagsahne, Leder und Honig.
Verkehrsbezeichnung	Whisky
Details	aus nixtamalisiertem Mais der Sorte «Cacahuazintle» hergestellt; zwei Jahre lang fassgelagert
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 Whisky 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. Nach der doppelten Destillation in Kupferbrennblasen reift der Whisky in neuen wie gebrauchten Eichenfässern in einem offen gestalteten Lagerhaus, wo er den Temperaturschwankungen im Jahresverlauf ausgesetzt ist.