

# DRINKS.

## Rey Campero Espadin Mezcal 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703432
Alkoholgehalt	48.6%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Oaxaca
Abfüller	Destilería Sanchez, Candelaria Yegole, Oaxaca, Mexico
Marke	Rey Campero
Typ	Mezcal
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	der Geschmack ist rauchig, trocken, mineralisch, erdig, würzig, fruchtig-bananig und mit einer leichten Säure.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus 100% Espadín Agave zweifach destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Die Destilería Sanchez befindet sich in einer abgelegenen, bergigen Region der südlichen mexikanischen Sierra in Oaxaca. Rundherum gedeihen zehn verschiedene Agaven-Arten in ihrem natürlichen Umfeld,

werden aber auch von einheimischen Familien gezielt kultiviert. Gerade einmal 150 Einwohner zählt die alternde Gemeinde "Candelaria Yegolé", die von einer hohen Abwanderungsrate betroffen ist - viele Jugendliche suchen nach wirtschaftlichen Optionen im Ausland. Die Destillerie möchte dem entgegenwirken, kümmert sich aber auch um die Umwelt und pflanzt regelmässig junge Agaven in der Baumschule, um diese dann "auszuwildern".

Die Destillerie stellt zwei Mezcal-Marken her: Rey Campero und Herencia de Sánchez. Der Rey Campero Mezcal ist ein handwerklicher, traditioneller Agavenschnaps, der je nach verwendeter Agavenart in sieben Ausführungen erhältlich ist. In diesem Fall wurde der Mezcal aus der weit verbreiteten Espadín-Agave gebrannt. Jene Agavenart (*Agave angustifolia*) ist in ganz Mexiko und Zentralamerika heimisch und dient dort, wo sie nicht in Alkohol umgewandelt wird, als ornamentale Pflanze. Die Agave besitzt dornige Blätter und während der einmaligen Blüte nach etwa zehn Jahren aus ihrer Mitte einen auffällig hohen Stamm austreiben. Die Espadín Agave wird mit grossem Erfolg kultiviert, während andere Agavenarten meist wildwachsend geerntet werden. Für den Rey Campero Espadín Mezcal nutzt man eine Fermentation in Holzbottichen und eine zweifache Destillation in kupfernen Alambiques. Der Geschmack erinnert an Bananen, Rauch, Leder, Lakritz und Zitrus mit einer gewissen Säure, Mineralität und Trockenheit.