

DRINKS.

Le Tribute Mezcal Artesanal Joven Durango 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801121
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Mexiko
Region	Durango
Abfüller	Comercializadora y Envasadora de Mezcales de Oacaca, S.A. de C.V., J. Ma. Pino Suárez No. 604, Centro, 68000, Oaxaca, México
Marke	Le Tribute
Typ	Mezcal
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Süß und rauchig in der Nase. Am Gaumen mit pfeffrig-würzigen Noten, Rauch und viel süßere Agave. Abgang lang und aromatisch.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	Mit Premium-Cenizo-Agave hergestellt, über Eichenholz geröstet.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bereits 1835 wurde die MG Destillerie in Vilanova, einem kleinen Fischerdorf in der Nähe von Barcelona, gegründet und wird heute bereits in der fünften Generation von der Familie Giro geführt. 1940 lancierte die Destillerie den MG Gin, der bis heute einer der meist verkauften Gins in Spanien ist. 2007 folgte dann der Gin Mare. Als dritten Gin kam etwas später Le Tribute Gin, der als "yet dry enough" bezeichnet wird, auf den Markt. Nun aber hat sich MG Destileria mit der Bosscal Company im mexikanischen Durango zusammengetan, um den Le Tribute Mezcal herzustellen. Das Team von Bosscal produziert seine Mezcal Artisanales seit mehr als vier Generationen und setzt auf traditionelle Herstellungsweisen. Von den wilden Cenizo-Agaven werden nur die Herzen verwendet, sodass der Presssaft einen höheren Zuckergehalt aufweist. Über Eichenholz geröstet, mit einem Rad aus Vulkangestein zermahlen und selbst der Transport der Agavenherzen mit Eseln – hier findet man die ursprünglichen Prozesse der Mezcal-Herstellung, die von so vielen anderen Destilerias mittlerweile modernisiert wurden.